Домашнее консервирование фруктов и овощей

Божена Хосташова
Либуше Влахова

SHOUT
SHARE
IT

- Хосташова Божена & Влахова Либуше & Немец Эдуард
  - ◯

Хосташова Божена & Влахова Либуше & Немец Эдуард Домашнее консервирование фруктов и овощей

Божена Хосташова
Либуше Влахова
Эдуард Немец
ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ
СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие
История консервирования
Основные вещества, входящие в состав фруктов и овощей
Вода Сахариды Белки Жиры Пектиновые вещества Органические кислоты Дубильные вещества Растительные красители Ароматические вещества Витамины Ферменты Минеральные вещества Газы
Факторы, ухудшающие качество фруктов и овощей
Микробиологические изменения Биохимические изменения Немикробиологические изменения
Способы консервирования, применяемые в домашнем хозяйстве
Предупредительные меры против инфекции Подавление активности микробов стерилизацией Консервирование химической обработкой среды Консервирование квашением, солением и спиртованием Консервирование биологической обработкой среды Консервирование снижением влажности Консервирование снижением температуры
Тара для домашнего консервирования
Жестяная тара Стеклянная тара
Основные операции при консервировании фруктов и овощей
Компоты Джемы Мармелады Фруктовые варенья Фруктовые желе Повидло Фруктовые пюре Фруктовые сыры Фруктовые пасты Фруктовые сусла Фруктовые сиропы Джусы Подслащенные фрукты Сушка фруктов и овощей Замороженные фрукты, овощи и грибы Стерилизация овощей Диабетические и низкоэнергетические продукты
ФРУКТЫ
Абрикос
Абрикосовый компот Абрикосовый джем I Абрикосовый джем II (с пектиновым порошком) Абрикосовый джем III (с

подслащенным и абрикосами) Абрикосовый джем со смородиновым пюре Абрикосовый мармелад Абрикосы в собственном соку (полуфабрикат) Абрикосовое варенье Абрикосовая паста Засахаренные абрикосы Абрикосовый джус Сушеные абрикосы Замороженные абрикосы

Айва

Айвовый компот Айвовый джем I Айвовый джем II Айвовый мармелад I Айвовый мармелад II Айвовый мармелад с яблоками Айвовое желе Айвовый сыр Айвовое пюре с апельсинами

Апельсин

Апельсиновый джем I Апельсиновый джем II Апельсиновый джем III Засахаренная апельсиновая корка

Брусника

Брусничный компот I (без стерилизации) Брусничный компот II (стерилизованный) Брусничный компот с грушами или яблоками Брусничный джем Брусничный джем с яблоками или айвой Брусничный джем с грушами или черносливом

Бузина черная

Компот из бузины Джем из бузины Мармелад из бузины Мармелад из бузины с черносливом Варенье из бузины Сусло из бузины Сироп из бузины Сушеная бузина Шипучий лимонад из цветов черной бузины

Виноград

Виноградный компот Гибридный компот Виноградное желе Виноградное сусло Виноградный сироп

Вишня

Вишневый компот Стерилизованная вишня (полуфабрикат) Вишня в коньяке Вишневый джем Вишневый джем с черешней Вишневый мармелад Вишневое варенье Вишневое повидло Вишневая паста Вишневое сусло Сушеная вишня Вишневый сироп Вишневый джус Замороженная вишня

Грецкий орех

Компот из грецких орехов I Компот из грецких орехов II (с подслащением орехов)

Груша

Грушевый компот Груши в собственном соку (полуфабрикат) Грушевый джем Грушевое повидло Грушевая паста Грушевое сусло Засахаренные груши Сушеные груши

Ежевика

Ежевичный компот Ежевичный джем Ежевичный джем с яблоками Ежевичный мармелад Ежевичное варенье Ежевичное желе Ежевичное желе с черной бузиной Ежевичное сусло Ежевичный сироп Отпаренный ежевичный сок Перебродивший ежевичный сок Ежевичный джус

Кизил

Кизиловый компот

Клубника

Клубничный компот I Клубничный компот II Клубничный компот III (стерилизованный вне банок) Клубничный джем Клубничный джем со смородиновый или крыжовниковым пюре Клубничный мармелад Клубничный мармелад со смородиновый или крыжовниковым пюре Клубничное желе со смородиной Клубничное варенье Замороженная клубника Клубничное сусло Клубничный сироп Отпаренный клубничный сок Клубничный джус

Крыжовник

Крыжовниковый компот Крыжовниковый джем Крыжовниковый джем с черной смородиной Крыжовниковый джем со сливами Крыжовниковый мармелад Крыжовниковый мармелад с малиной Крыжовниковый мармелад с ренклодом Крыжовниковое желе Крыжовниковое желе со смородиной Крыжовниковое варенье Крыжовниковое пюре Крыжовниковое повидло Крыжовниковое сусло

Лимон

Лимонный джем Засахаренная лимонная корка Лимонная корка в сахаре

Малина

Малиновый компот Малиновый джем Малиновый джем со смородиновым пюре Малиновый джем с ренклодом Малиновый мармелад Малиновый мармелад со смородиновым пюре Малиновое желе Малиновое желе со смородиной Малиновое варенье Малиновое сусло Малиновый сироп Отпаренный малиновый сок Перебродивший малиновый сок

Мирабель

Компот из мирабели Джем из мирабели Мармелад из мирабели Варенье из мирабели Повидло из мирабели Паста из мирабели Сушеная мирабель

Персик

Персиковый компот Смешанный персиковый компот Персики в собственном соку Персики в вине Персиковый джем Персиковый мармелад Персиковое варенье Персиковое повидло Засахаренные персики Персиковый джус Замороженные персики

Ренклод

Ренклодовый компот I Ренклодовый компот II Ренклодовый компот с отваренными яблоками Ренклодовый джем I Ренклодовый джем II Ренклодовый мармелад Ренклодовое варенье Ренклодовое повидло Ренклодовая паста

Рябина

Рябиновый компот I Рябиновый компот II Рябиновый компот III Рябиновый компот с яблоками Рябиновый компот с грушами Рябиновое желе с яблоками Рябиновый мармелад с яблоками Рябиновое варенье Рябиновое пюре

Слива

Сливовый мармелад Сливовое варенье Сливовое повидло Сливовая паста

Смородина

Смородиновый компот I Смородиновый компот II Компот из сырой черной смородины Смородиновый джем Смородиновый джем с черешней Смородиновый мармелад Смородиновое желе Желе из сырой черной смородины Смородиновое варенье Смородиновое сусло Смородиновый сироп Отпаренный смородиновый сок Перебродивший смородиновый сок Смородиновый джус Замороженная смородина

Черешня

Черешневый компот Стерилизованная черешня (полуфабрикат) Черешневый джем Черешневый джем с крыжовниковым пюре Черешневый мармелад Черешневый мармелад со смородиной или крыжовником Черешневое варенье Черешневое повидло Черешневая паста Черешневое сусло Засахаренная черешня Сушеная черешня

Черника

Черничный компот Черника в собственном соку Черничный джем Черничный мармелад Черничный мармелад с яблочным пюре Черничное желе с яблоками Черничное варенье Черничное повидло Черничное сусло Черничный сироп I Черничный сироп II Отпаренный черничный сок Перебродивший черничный сок Черничный джус Сушеная черника Замороженная черника

Чернослив

Компот из чернослива Чернослив в шерри бренди Чернослив в уксусе Стерилизованный чернослив (полуфабрикат) Джем из чернослива I Джем из чернослива II (из очищенного чернослива) Варенье из чернослива Повидло из чернослива Повидло из чернослива, немешанное Паста из чернослива Сусло из чернослива Сироп из чернослива Засахаренный чернослив Сушеный чернослив Замороженный чернослив

Шелковица

Компот из шелковицы Желе из шелковицы с яблоками

Шиповник

Компот из шиповника Мармелад из шиповника Сушеный шиповник

Яблоко

Яблочный компот Яблочный компот с ежевикой Яблочный

компот с черносливом Яблочный компот с черникой Яблочный компот виноградом Стерилизованные яблочные дольки Яблочный джем Яблочный мармелад Яблочный мармелад с грушами Яблочный мармелад с грушами и черносливом Яблочное желе Желе из яблочной кожуры Яблочное желе с черной бузиной Яблочное желе с ежевикой Яблочное варенье Яблочное повидло Яблочная паста Яблочное "масло" Яблочное сусло Яблочный сироп Яблочный джус Засахаренные яблоки Сушеные яблоки

Разное

Пектиновая приправа собственного производства Одуванчиковый мед Фрукты в роме

ОВОЩИ И ГРИБЫ

Брокколи

Брокколи в сладкокислой заливке

Горошек зеленый

Горошек в сладкокислой заливке Замороженный горошек Горошек, засыпанный солью Сушеный горошек

Дыня

Стерилизованный компот из дыни Дынный компот (без стерилизации) Засахаренная дыня

Капуста белокочанная

Квашеная капуста Стерилизованная квашеная капуста Маринованная капуста Стерилизованная маринованная капуста Стерилизованный салат из маринованной капусты Маринованная краснокочанная капуста Стерилизованная бело- или краснокочанная капуста

Капуста брюссельская

Брюссельская капуста в сладкокислой заливке Замороженная брюссельская капуста

Капуста савойская

Сушеная капуста

Капуста цветная

Цветная капуста, стерилизованная в сладкокислой заливке Цветная капуста, стерилизованная в соленой заливке Цветная капуста, засыпанная солью Замороженная цветная капуста

Кольраби

Кольраби в сладкокислой заливке Стерилизованный салат из кольраби Кольраби, стерилизованная по-капустному Квашеная кольраби Сушеная кольраби

Кукуруза

Стерилизованная молодая кукуруза Стерилизованные кукурузные зерна с горошком

Лук

Стерилизованные луковицы Стерилизованные луковый салат

Сушеный лук

Морковь

Морковь, стерилизованная в сладкокислой заливке Морковь квашеная Сушеная морковь Морковный джус

Огурец

Огурцы, стерилизованные в сладкокислой заливке Стерилизованные огуречные дольки Огуречные дольки в уксусном растворе Огурцы, консервированные химически Стерилизованные квашеные огурцы Быстро квашенные огурцы Огуречный салат с луком Замороженные огуречные дольки

Патиссон

Стерилизованные патиссоны

Перец острый

Стерилизованный перец Сушеный перец

Перец сладкий (паприка)

Перец, стерилизованный в сладкокислой заливке Стерилизованный салат из перца с луком Перец, стерилизованный в уксусном растворе Перец, стерилизованный в томатном соке (полуфабрикат) Стерилизованный печеный перец Стерилизованный перец, нафаршированный краснокочанной капустой Квашеный перец Стерилизованный квашеный перец Сушеный перец Замороженный перец

Петрушка

Петрушка, засыпанная солью Сушеная петрушка Замороженная петрушка (ботва)

Помидор

Стерилизованные красные помидоры Стерилизованные помидоры в собственном соку Помидоры в уксусной заливке Томатное пюре Томатный сок Кетчуп Кетчуп с яблоками и сладким перцем Кетчуп с луком и яблоками 295 Томатный соус Джем из помидоров Мармелад из помидоров Приправа из помидоров Острая приправа из помидоров Компот из зеленых помидоров Компот из зеленых помидоров (без стерилизации) Засахаренные зеленые помидоры Приправа из зеленых помидоров Замороженные помидоры

Ревень

Ревеневый компот Ревеневый мармелад Ревеневый мармелад с имбирем Ревеневая начинка

Редис

Редис в сладкокислой заливке

Свекла красная

Стерилизованная красная свекла

Сельдерей

Сельдерей в сладкокислой заливке Сушеный сельдерей

(корнеплоды) Сушеная ботва сельдерея Ботва сельдерея, засыпанная солью

Спаржа

Спаржа в сладкокислой заливке

Укроп

Стерилизованный укроп в слабокислой заливке Укроп в уксусной заливке Укроп, засыпанный солью Замороженный укроп Сушеный укроп

Фасоль

Стерилизованная фасоль в сладкокислой заливке (для приготовления салата) Стерилизованная фасоль в сладкокислой заливке (для тепловой обработки) Фасоль, стерилизованная в рассоле Фасоль, засыпанная солью Сушеная фасоль Замороженная фасоль

Хрен

Хрен в сладкокислой заливке Хрен, стерилизованный с яблоками Хрен, консервированный химически

Черный корень

Черный корень в сладкокислой заливке

Чеснок

Чеснок, засыпанный солью Стерилизованный чеснок

Смешанные овощные салаты

Стерилизованная овощная смесь Дунайский салат Зимний салат Смешанный овощной салат I Смешанный овощной салат II Овощной салат с грибами I Овощной салат с грибами II Пестрая овощная смесь в сладкокислой заливке Острый овощной салат Стерилизованные овощи для приготовления салата Стерилизованное лечо Овощная смесь, засыпанная солью

Грибы

Грибы, стерилизованные в сладкокислой заливке Стерилизованные опята с Капией и луком Грибы, стерилизованные в кислой заливке Грибы, стерилизованные в рассоле Грибы, засыпанные солью Сушеные грибы Грибной концентрат Замороженные грибы

Указатель некоторых технологических процессов

Таблица 1. Основные вещества, входящие в состав фруктов

Таблица 2. Основные вещества, входящие в состав овощей

Таблица 3. Содержание витаминов в некоторых фруктах и овощах

Таблица 4. Содержание минеральных веществ во фруктах и овощах

Таблица 5. Содержание пектиновых веществ в свежих фруктах

Предисловие

Несмотря на то, что наше население уже много лет не

испытывает недостатка в продуктах, нельзя сказать, что все проблемы питания решены. Когда-то гласность показала, что с достатком продуктов для всего населения, некоторые сами для себя решали все проблемы, что оказалось слишком упрощенным. Наоборот, появились новые проблемы, о существовании которых в предыдущие несколько десятилетий не могли и предполагать. И в то же время обнаружились изъяны и ошибки в питании отдельных лиц и групп населения, хотя большинство не было на дефиците, т.е. на неуместно низком уровне потребления питательных веществ. Не менее часто встречаются случаи чрезмерного потребления, т.е. здесь речь идет о слишком высокой энергетической дозе или чрезмерном потреблении жиров. Обе эти ошибки очень типичны для современных пищевых потребностей в нашей стране.

К недостаткам нашего питания относится и низкое потребление фруктов и овощей. Врачебные рекомендации, основанные на рекомендуемых нормах питания, пересчитанные в рекомендуемые порции продуктов, отличаются от действительных, т. е. от того среднего уровня потребления, что на протяжении ряда лет указывался, например, в статистических сводках при подсчете общего баланса или при изучении уровня жизни отдельных групп населения.

В соответствии с заложенной моделью рекомендуемых норм питания, каждому человеку за год надо съесть примерно 103 кг овощей, в пересчете на свежие продукты. Действительно свежих овощей надо съесть примерно 70 кг. Рекомендуемый уровень потребления фруктов и изделий из них составляет около 70 кг, пересчете на свежие фрукты. В свежем виде надо каждому съесть 49 кг фруктов за год и в том числе 16 кг цитрусовых плодов.

Овощи и фрукты представляют собой основную группу продуктов, необходимую составную часть питания в каждой возрастной группе от младенца до старика. А в рассказах некоторых дилетантов часто ставится знак равенства между фруктами и овощами с одной стороны и витамином С с другой стороны. В действительности, однако, в них содержится не только этот витамин, но обе упомянутые группы являются его известнейшим источником, потому что вместе с картофелем составляют 97 % принятого сегодня рациона питания. Фрукты и овощи дают человеку очень много важных веществ и кажется, что в этом направлении достижения наших знаний, наконец, сходятся. Свидетельством того является недавнее открытие о значении волокон, т.е. не перевариваемых полисахаридов и лигнина.

Фрукты и овощи представляют собой низкокалорийные

продукты, что, однако, при нашем способе питания является достоинством. Наше население очень часто нарушает рекомендуемые энергетические порции. Лицам, которым нужно следить за массой своего тела, которым надо "сбросить" несколько килограммов своего тела, рекомендуется включать в свой рацион фрукты и овощи, за исключением некоторых сортов и с исключением из рациона большого количества сахара и жира. При диетическом лечении ожирения и атеросклероза иногда применяют так называемый фруктовый или овощной день, когда больные целый день ничего не едят, кроме фруктов и овощей. Это приводит к тому, что за такой день тело сбросит нежелательный продукт обмена веществ, набранный в предшествующее время.

По содержанию жиров, польза от овощей и фруктов довольно низкая. При нашей чрезмерной потребности в жирах, включение в рацион фруктов и овощей означает снижение такой высокой потребности. При выгоде низкого содержания жиров мы сами готовим овощные блюда с большой добавкой жира, особенно жареные.

Овощи и фрукты являются богатым источником калия, жизненно необходимым в каждый период жизни. Обогатить стол фруктами и овощами означает сдвинуть соотношение натрия и калия в пользу калия. С медицинской точки зрения это часто целесообразно, а иногда и необходимо. Припомним здесь некоторые болезни сердца и сосудов, когда рекомендуется как раз повысить прием калия. Натрий принимают всегда со значительным избытком, т.е. намного больше, чем тело способно потребить. При этом известно, что избыток поваренной соли повышает кровяное давление у населения, которое часто потребляет овощные консервы с солью, что приводит к кровоизлиянию в мозг и к смерти.

Овощи и фрукты, конечно содержат и ряд других, так называемых сопутствующих элементов, которые содержатся в незначительных количествах, однако потребление их просто необходимо. Если сравнить по важности все множество фруктов и овощей, то обнаружится, минеральных веществ больше содержится в овощах. При этом надо помнить, что содержание минеральных веществ при консервировании сильно не меняется, в отличие от витаминов, чувствительных к нагреву.

Рассматривая овощи и фрукты с точки зрения содержащихся в них витаминов, мы должны на первое место поставить витамин С, о котором написано и сказано столько, что, возможно, бесполезно упоминать даже основные понятия. Возможно, о нем стоить добавить, что в наших географических широтах не всегда этот витамин имеется в достатке, особенно в конце зимы и

весной, когда очень ценен каждый его миллиграмм. В консервах, конечно, первоначальное содержание этого витамина понижено, однако, когда свежих сортов мало, консервированные фрукты и овощи дают значительную добавку к рекомендуемому рациону.

Значительно и содержание каротина - провитамина А, особенно в некоторых овощах, а не только в моркови. Овощи и фрукты содержат и ряд других витаминов, их доля в общем содержании общепринятого рациона обычно довольно значительна.

Только в последние несколько лет стали публиковаться труды о влиянии на здоровье так называемых волокон, содержащихся как во фруктах, так и в овощах. К волокнам относятся целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин и лигнин. Кроме последнего из названных веществ, указанные полисахариды в организме не перевариваются. При недостатке этих веществ в пище человека становится предрасположенным к ряду болезней, таких, как запор, грыжа, доброкачественные и злокачественные опухоли толстой кишки, болезни желудка, возможна ишемическая болезнь сердца, которая в народе известна как инфаркт сердца. Знаете ли вы, что на последнюю названную болезнь овощи и фрукты благоприятно влияют двумя способами - оказывают воздействие на метаболизм витамина С и снижают влияние метаболизма жиров вместе с холестерином, воздействием волокон, в основном пектина.

В значении овощей и фруктов в питании современного человека никто не сомневается, что подтверждается многими документами. В нашей географической полосе есть богатый выбор свежих овощей и фруктов, ограниченный в одну часть года, и как раз в это время находят должное применение произведенные консервы. Без них бы наше потребление овощей и фруктов было бы значительно сниженным, и действительно, без консервов мы бы не смогли достичь планового уровня жизни. Действительно важно, что в домашнем консервировании применяются плоды домашнего происхождения, часто выращенные на малых загородных дачах с великой заботой и энтузиазмом. Правильное и гигиенически безопасное консервирование оказывает значительную помощь и в улучшении жизни нашего общества.

Доктор мед. наук Станислав Хейда

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

ИСТОРИЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Природное действие проходит возле нас двумя главными, основными группами. Одна включает цепь процессов, где простые органические вещества и элементы, такие как, например,

кислород, азот, углекислый газ и вода, возникают для того, чтобы с помощью энергии создавать органические соединения. В другой группе происходит прямо противоположные процессы. Сложные вещества стремятся разными способами освободиться от энергии и разложиться. Итак, в природе идет многообразный круговорот попеременного освобождения и связывания вещества и энергии.

Изо всех этих сложных процессов для нашего внимания можно выделить простую и относительно узкую группу тех, при которых возникают растительные продукты, которые составляют питание людей. Эти продукты, конечно, участвуют в выше указанном круговороте, подчиняясь природным процессам синтеза и распада.

Человек, поэтому всегда вносил их в течение продолжительного времени в рацион своего питания. Цивилизация и прогресс принесли принципиальное решение этой проблемы. Современный способ жизни вынудил развивать направление хранения продуктов длительное время не только в свежем состоянии, а и в такой форме, которая наиболее сохранит их естественное состояние. Консервированием считается каждое умышленное мероприятие, которое придает сырью форму, пригодную для длительного хранения, и позволяет сохранить его природные свойства.

Слово "консервирование" произошло от латинского слова conserve, которое означает "сохранение". Научные основы современных методов консервирования были даны еще в 19 веке, когда кроме видимых виновников разложения продуктов, таких, как плесень и грибки, были обнаружены и невидимые формы микроорганизмов, бактерии и дрожжевые грибки. Это открытие сделал знаменитый французский химик Луи Пастер (1822 - 1895), который подробно изучил, прежде всего, дрожжевые и патогенные микробы и одновременно заложил научную основу умерщвления их зародышей. В честь него был назван пастеризацией способ частичной стерилизации веществ повышенной температурой, прежде всего, жидких. Пастер имел предшественников в специальности практического консервирования продуктов, им был парижский повар Николас Апперт (умер в 1840). В 1804 году он попробовал консервировать продукты в жестяных банках кипячением и свой способ описал и показал в Париже в 1810 году (L`art de conserver toutes les substances animales et vegetales, Paris 1810, первое немецкое издание вышло в Праге в 1844 году). Жестяную банку наполняли продуктами, предназначенными для консервирования, нагревали водяным паром или в горячей воде. Через малое отверстие на верху банки уходил избыточный воздух, а поле его выхода это отверстие запаивали. Герметично

заполненную банку затем кипятили в горячей воде, при этом, чтобы температура могла подниматься до 135 оС, добавляли различные соли и тем самым достигали требуемой степени стерилизации.

Дальнейшая эволюция принесло не только знание причин разложения, но и дальнейших биохимических изменений, объяснила значение продуктового метаболизма (обмена веществ), как исходных веществ, так и потребности метаболизма человека, для которого вполне хватает основных питательных веществ, таких как сахариды, липиды и белки и биокатализаторов, прежде всего, витаминов, ферментов, веществ роста, пигментов и антибиотиков. Это дало возможность научной специальности консервирования продуктов, которая рациональным способом обеспечивает долговременное хранение трудно сохраняемых продуктов, прежде всего, фруктов и овощей, для круглогодичного употребления и в такой форме, которая лучше всего сохраняет их первоначальный вид.

Из этого наброска вытекает важность консервирования, его значение социальное, государственное и гигиеническое, как с точки зрения производителя, так и потребителя.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

Основные вещества,

входящие в состав овощей и фруктов

Вода

Сырье для консервирования содержит 70-95 % воды, в которой растворены многочисленные сложные вещества. Вода же является реакционной средой в живых клетках, в которой происходят сложные химические процессы. Здесь с одной стороны идут реакции синтеза, при которых возникают только сложные вещества, а с другой - разложения, от них растения получают часть необходимой энергии. В собранных фруктах и овощах большое значение приобретают процессы разложения, их следствием бывают нежелательные изменения растительного вещества. Определенная степень влажности является необходимым условием для развития микробов, она же бывает главной причиной порчи продуктов. Существенное снижение содержания воды в продуктах или ее связывание будет означать замедление химических процессов, ухудшающих качество продуктов, а также снижение активности микроорганизмов. Некоторые способы консервирования, например, сушка, выпаривание, частичная консервация сахаром и замораживанием основаны как раз на снижении содержания воды в продуктах, возможности ее связывания.

Сахариды

Главным энергетическим звеном фруктов и овощей являются сахариды, которые содержатся в их веществе в количестве от 0,5 до 25 %. Сахариды являются продуктом фотосинтеза, химического процесса, при котором они возникают из углекислого газа и воды в присутствии хлорофилла и энергетическом содействии солнечного света. Могут быть составной частью исходного звена при возникновении дальнейших соединений.

В пестрой гамме простых сахаридов, содержащихся в сырье для консервирования, лучше всего бывают представлены моносахариды (простые сахара): глюкоза (виноградный сахар), фруктоза (фруктовый сахар) и дисахарид сахароза, получаемая из молекулы глюкозы и фруктозы. Упомянутые другие сахара бывают не такие сладкие, наивысшую сладость имеет фруктоза, меньшую сахароза и наименее сладкая - глюкоза. Физиологическое значение имеет другой сахар - сорбит, содержащийся, главным образом в рябине, а также в груше, черешне, черносливе и других плодах, которые можно есть при заболевании сахарным диабетом.

При нагревании до высокой температуры сахар карамелизуется, и полученный таким образом продукт, имеет более горький вкус и худшую окраску. Это согласуется с тем доводом, что при обработке фруктов и овощей должны вывариваться длинные соединения. Другим непременным свойством сахара является действительность, что при обработке сырья и складирования продукции он участвует вместе с аминокислотами в так называемом неферментативном потемнении (Майллордовой реакции) из-за возникновения окрашенных в коричневый цвет продуктов и, соответственно, снижения качества продуктов. Интенсивность этого процесса повышается при нагревании, изменении температуры в области от 65 до 95 оС, с более низким уровнем кислотности и относительно сухой средой.

При высших концентрациях, достигаемых сгущением вещества или добавкой сахара, повышенное осмотическое давление сахарной среды делает продукты негодными для микробов, тем самым сахар оказывает консервирующее действие. Кроме того, он ограничивает проникновение кислорода к продуктам и тем самым замедляет окисление их составных частей, таких, как витамины, красители и ароматические вещества.

Что касается сахаридов, так называемых полисахаридов, то они содержатся в консервированных продуктах преимущественно в виде крахмала и волокон целлюлозы. Крахмал состоит из

молекул глюкозы и в отличие от сахара в воде не растворяется. Очень часто встречается в овощах, между тем как во фруктах появляется, главным образом, в незрелой стадии, а при созревании переходит в сахар. Целлюлоза вместе с некоторыми другими веществами производит армирование вещества растительной ткани. Она содержится в консервированных продуктах наряду с другими растительными веществами и является основным волокнистым богатством растений. Целлюлоза играет выдающуюся роль в пищеварении, оказывает значительное содействие продвижению пищи по кишечному тракту.

Белки

Белки и их составные части - аминокислоты, главным источником которых являются животные продукты, такие как мясо, молоко, яйца, содержатся в консервированных продуктах в небольших количествах, около 1-3,5 %. Однако некоторые растения имеют высокое содержание этих веществ, например, зеленый горошек (6,3 %), брюссельская капуста (5,5 %) и чеснок (5,6 %). Все-таки нужно уделить белкам значительное внимание из-за их биологического значения.

Химически белки представляют собой сложные азотистые соединения, просто необходимые для строительства тканей и жизненных функций живых организмов. Аминокислоты можно разделить на заменимые, которые в организме человека могут сами синтезироваться, и незаменимые, которые надо принимать с пищей. Белки, содержащие все незаменимые аминокислоты, классифицируются как полноценные; неполноценными считаются те, у которых некоторые аминокислоты отсутствуют. Дневная потребность в белках для взрослого человека составляет 80-100 г.

Аминокислоты в воде растворяются, тогда как белки в воде дают коллоидные растворы. Нагревание свыше 70 оС приводит к разрушению белков (денатурации) и вызывает помутнение фруктовых соков. Биохимическое и технологическое значение белков в том, что они соединяются с ферментами, ускоряющими химические реакции как в живых растительных клетках, так и в убранном сырье. В консервированных полуфабрикатах и продуктах аминокислоты участвуют вместе с сахаром, как указано выше, в неферментативном потемнении.

Жиры

Жиры представляют собой нерастворимые в воде эфиры глицерина и жирных кислот. Мякоть фруктов и овощей содержит их от 0,5 до 1,5 %, больше жиров содержится в семенах, где накапливаются резервные вещества. Важным качеством жиров является их склонность к окислению, при котором происходит

снижение качества продукта. Ввиду низкого содержания жиров в консервируемых продуктах, угроза этого процесса полностью исключается. Так, например, может окислиться масло в семенах помидоров при длительном воздействии нагрева, что приведет к ухудшению их вкусовых качеств. Также добавка масла в некоторые овощные консервы (сельдерей, паприка) может при длительном хранении вызвать горьковатый привкус продукта.

Пектиновые вещества

В растениях встречаются пектиновые вещества с одной стороны в форме нерастворимых пектоцеллюлоз и протопектина, которые заполняют межклеточное пространство растений, а с другой стороны как коллоидные растворы пектинов, содержащихся в клеточном соке. Пектоцеллюлозы бывают причиной твердости незрелых фруктов, а по мере созревания они под действием пектолитических ферментов переходят в протопектины вплоть до самих пектинов, что вызывает размягчение плодов. К такому же расщеплению приводит хранение сырья в кислой среде.

Пектины являются важными веществами в технологии консервирования, потому что при подходящих условиях, т.е. при наличии большого количества сахара и в кислой среде, способны образовать при нагревании прочные желе. Применяются также в естественном виде как сырье или добавка к подобным препаратам, производимым промышленностью. Однако стоит обратить внимание на то, что длинные цепи пектиновых молекул при длительном хранении фруктов могут разорваться и желеобразующие способности пектина снизятся. В произведенном желе пектин снижает проникновение кислорода к продуктам и тем самым сохраняет, подобно сахару в высокой концентрации, ценные вещества, неустойчивые к кислороду. Сырьем для производства пектина являются сушеные яблоки и корки с цитрусовых плодов.

Производимые промышленностью пектины несколько различаются, каждый из них имеет свое специфическое применение. Петоза, пектиновый препарат, предлагаемый на нашем рынке, пригодна для производства фруктовых мармеладов с высокой концентрацией сахара - около 60 %, потому что изделия с низким содержанием сахара при ее употреблении не дают хорошего желе.

В то же время проблема пектина стала предметом многочисленных исследований, как с точки зрения его функции в живых растениях, так и с точки зрения его физиологического значения. Так было, например, установлено, что пектины снижают уровень холестерина в крови, а также хорошо их

применять при лечении атеросклероза. В печени они опять активно участвуют при обезвреживании вредных веществ (детоксикации). Пектиновые вещества в мелко нарезанных яблоках помогают также при желудочных расстройствах.

Органические кислоты

Органические кислоты встречаются, как правило, во фруктах (0,33 - 3,3 %), зато овощи содержат их большее количество, но как исключение (помидоры, ревень). Их присутствие определяется по типичному вкусу фруктов и облегчает пищеварение. Кислый вкус плодов поддается влиянию некоторых других сложных веществ: так, например, сахар подавляет кислый вкус, между тем как дубильные вещества оказывают обратное действие.

Из органических кислот во фруктах преобладают лимонная, а также яблочная, которые в разных фруктах присутствуют в разных количествах. В небольшом количестве фрукты содержат винную кислоту. Очень вредна щавелевая кислота, она связывает кальций до нерастворимых соединений и тем самым обедняет продукты, она является главной кислотой в ревене (целых 8 %), в меньшем количестве она содержится в шпинате (около 3 %), малине, чернике и т.д. Из других многочисленных кислот наиболее известна аскорбиновая кислота, которая известна как витамин С, и о ней будет рассказано в разделе о витаминах.

Присутствие кислот, уже содержащихся в сырье или добавленных при изготовлении некоторых консервных изделий, например, для стерилизации, очень значительно. По шкале кислотности различают продукты кислые, слабокислые и полностью некислые.

Дубильные вещества

Когда содержание этих веществ невелико, они помогают выражению вкуса фруктов. Если же их много, они придают плодам терпкий и вяжущий вкус (рябина, терн, незрелые фрукты). Проявляют себя как составные части ферментов, которые при взаимодействии с кислородом воздуха придают веществу фруктов коричневую окраску. К таким реакциям приходят, например, при обработке фруктов с белой мякотью, при очистке фруктов для выработки соков и прямо во фруктовых соках, где продукты окисления дубильных веществ, смешиваясь, дают темно-коричневую окраску. При взаимодействии с солями железа дубильные вещества придают продуктам неприятную, некрасивую окраску: отсюда следует, что необходимо избегать контакта фруктов с железными предметами.

Растительные пигменты

Пигменты, содержащиеся в растениях, представляют собой

очень разнородные химические вещества. Кроме своей явной функции, т.е. придания фруктам и овощам разнообразной и привлекательной окраски, некоторые из них играют и важную биохимическую роль.

Так, зеленый растительный пигмент хлорофилл обуславливает своим присутствием уже ранее упомянутый фотосинтез. Во время тепловой обработки овощного сырья хлорофилл подвергается очень быстрым химическим изменениям и продукт приобретает оливковую окраску. Реакция ускоряется при повышении температуры и кислотности среды и происходит, например, при стерилизации и хранении огурцов, зеленого горошка, фасоли и т.п.

Желтую или оранжевую окраску придают растениям каротиноиды. Некоторые из них, например, В-каротин и другие превращаются в человеческом организме в провитамин А. Богаты содержанием В-каротина морковь, шпинат, абрикосы, светлая черешня, помидоры и другие растения. В некоторых овощных растениях желтые каротиноиды прикрыты хлорофиллом. При технологических вмешательствах каротиноиды бывают сравнительно устойчивы, несколько чувствительны бывают по отношению к окислению. В помидорах и шиповнике вместе каротиноидами содержится и химически подобный ликопин, который под воздействием меди и железа вызывает некрасивую коричневую окраску плодов.

Окраска красных и сине-фиолетовых плодов, таких ягод, как малина, черника, смородина, брусника, чернослив и других плодов, вызывается антоцианами. Окраска антоциана зависит от кислотности среды. Ярко-красная окраска в кислых веществах переходит в щелочных средах через фиолетовую к синей окраске. При тепловой обработке и при хранении фруктов некоторые из антоцианов очень легко подвергаются нежелательным изменениям и продукты приобретают сероватую окраску. Такие изменения бывают у чувствительных антоциановых ягод. Определенной защитой от быстрого разложения антоцианов в готовых продуктах является их хранение при низкой температуре. Разложение этого пигмента также ускоряет витамин С и двуокись серы. Высокая концентрация сахара, наоборот, замедляет разложение. При взаимодействии с оловом антоцианы дают некрасивую фиолетовую окраску, поэтому при стерилизации вышеупомянутых видов фруктов обязательно надо использовать лакированные крышки.

Ароматические вещества.

Характерный вкус и запах придает фруктам и овощам широкая палитра химически разнородных веществ,

присутствующих в них в очень малых концентрациях. Среди ароматических веществ во фруктах чаще всего встречаются эфирномасляничные кислоты, альдегиды, спирты и терпеновые вещества. Большинство этих соединений имеют очень низкую точку кипения, что при выпаривании материала приводит к их испарению в первую очередь из водного содержания и фруктовая масса теряет ценные вкусовые качества. В промышленном технологическом процессе сегодня все больше расширяется консервирование ароматических веществ, которые на конечной стадии обработки возвращаются обратно в продукты.

Некоторые технологические способы рекомендуют выпаривать большую часть вещества, а оставшееся количество свежего вещества добавлять перед самым окончанием процесса. Этот способ можно с успехом применять и в домашних условиях, при приготовлении джема и мармелада.

Терпеновые вещества, содержащиеся в большом количестве в цитрусовых фруктах, очень чувствительны к нагреву, при этом они разлагаются на неприятно воспринимающиеся продукты. Большая добавка лимона, особенно с коркой, к некоторым видам компотов может, поэтому сделать горьким вкус и запах продукта.

Среди ароматических веществ овощей встречаются острые вещества в таких продуктах, как лук, чеснок, хрен, редька, горчица и т.п. Некоторые из этих соединений, в основном содержащих серу, принадлежат к так называемым фитоцидам, которые являются в сущности растительными антибиотиками, вредными для некоторых микробов.

Витамины

Витамины являются веществами различного химического строения, которые в незаметных концентрациях производят в живых организмах значительное действие. Являются для человека совершенно незаменимыми, и так как человеческий организм не может сам их синтезировать, он должен их принимать в продуктах - или в готовой форме или как провитамины. В доказательство этого приведена таблица 3, из которой видно, что фрукты и овощи являются их богатыми источниками (исключая витамин D). То обстоятельство, что большая часть веществ чувствительна к окислению, к воздействию высокой температуры и к выщелачиванию, обязывает нас вовремя и очень бережно обрабатывать продукты для консервирования.

Витамины подразделяются на растворимые в масляных растворах, к ним относятся витамины A, D, E и K и на растворимые в воде - витамины группы B и витамин C.

Витамин A (Ретинол)

Во фруктах и овощах большей частью содержится в форме

провитамина каротина. Его известными источниками являются, например, шиповник, абрикосы, персики, бананы, черника, а также овощи: морковь, шпинат, горох, капуста, спаржа, перец и другие. При обработке сырья каротин в основном остается, только интенсивно окисляется.

Витамин А является чувствительным к процессу окисления, особенно в присутствии некоторых металлов (железа). Во фруктах и овощах он встречается редко, он содержится в некоторых животных продуктах, в таких как рыбий жир, масло, печень, желток, кровь, мясо некоторых рыб и т.д.

Оптимальная дневная норма витамина А для человека - 5000 международных единиц или двукратная норма каротина. Витамин А проявляется в животных клетках воздействием на рост. Его недостаток проявляется в нарушении роста и в куриной слепоте. При длительном недостатке его в пище происходит высыхание и воспаление, конъюнктивиты и роговицы.

Витамин D (Кальциферол)

Из продуктов для консервирования очень немногие содержат этот витамин, например, грибы, сельдерей, шпинат, капуста и некоторые другие. Его главным источником является рыбий жир, из обычных продуктов это такие, как масло и молоко.

Провитамин D, из которых получается собственно витамин под воздействием облучения, содержится в большом количестве в дрожжах, далее в желтке утиных яиц, мозге, коже и т.д. В отношении нагревания и в отношении окисления витамин D и его провитамины очень устойчивы.

Дневная потребность в витамине D для взрослого человека составляет около 800 МЕ. При его недостатке происходит нарушение метаболизма (обмена веществ) минеральные веществ, в основном кальция и фосфора, от чего кости размягчаются, изгибаются, и возникает болезнь, называемая рахит. Недостаток витамина D в продуктах легко скомпенсировать облучением кожи солнечными лучами или кварцевой лампой. Избыточное потребление витамина D приводит к гипервитаминозу, вследствие этого кальций переходит к другим тканям и одновременно поражается система пищеварения, наступает похудение, невралгия и т.п.

Витамин Е (Токоферол)

Витамин Е в природе широко распространен главным образом в злаках, арахисе, овощах, масле, молоке, яйцах и т.п. Он термоустойчив (выдерживает длительный нагрев) и не поддается окислению. Принадлежит к хорошо известным антиоксидантам, которые предохраняют от окисления целый ряд важных веществ, таких как каротины, ненасыщенные жирные кислоты и т.п.

Дневная потребность взрослого человека составляет около 20 мг. Авитаминоза у людей обнаружено не было, у животных он проявляется в нарушениях в системе размножения.

Витамин К

Встречается очень часто в царстве растений наравне с хлорофиллом, главным образом в шпинате, капусте, помидорах, шиповнике, землянике, в животных продуктах, таких как печень, селезенка, желток, свиное сало и т.п. Является чувствительным к высокому нагреву. Разрушается под влиянием света, кислорода и щелочей. Витамин К синтезируется в достаточном количестве кишечной микрофлорой, так что человеческий организм не зависит от его наличия в продуктах. Дневная потребность взрослого человека около 0,1 мг витамина К. В организме активно влияет на свертываемость крови и его авитаминоз проявляется в подкожных кровотечениях.

Витамин В

Группа растворимых в воде витаминов В содержит в себе согласно некоторым авторам 12, а, по мнению других есть еще больше этих важных веществ, из них каждый оказывает определенное действие в обмене веществ. Их недостаток является причиной разнообразных важных расстройств в человеческом организме. В следующих разделах мы расскажем о значении некоторых из них.

Витамин В1 (Тиамин)

Главным источником тиамина являются дрожжи, злаки, бобовые растения, орехи, желток, мясо, из овощей наиболее богатые брюссельская капуста и горох. Отсутствует или в очень малом количестве в белом хлебе без дрожжей, лущеном рисе, макаронных изделиях, сахаре, крахмале, молоке, жирах и т.д. В кислой среде витамин В1 выдерживает нагрев до 120 оС, зато в нейтральной и щелочной среде быстро разрушается. Поэтому приготовление бобовых принципиально требует нескорой добавки пищевой соды. При консервировании фруктов и овощей происходит его потеря в размере 10-25 %, значительно лучше сохраняется при сушке фруктов на солнце. Важным свойством тиамина является его защитное действие в отношении витамина С.

Дневное потребление витамина В1 составляет 2 мг. Витамин В1 участвует в ряде важных реакций обмена веществ, главным образом в обмене сахаридов и в последней фазе обмена жиров и аминокислот. Авитаминоз приводит к тяжелому заболеванию бери-бери, оно встречается, главным образом, у населения Дальнего Востока, питающегося преимущественно лущенным рисом. Характеризуется рядом поражений нервной системы в

соединении с атрофией мышечных тканей, нарушением сердечной активности.

Витамин B2 (рибофлавин)

Некоторые из продуктов для консервирования известны как источники рибофлавина, главным образом шпинат, капуста, горох, фасоль, груша и т.д. В большом количестве, однако, содержится в дрожжах, требухе, сырах и т.д. В отношении вредных влияний, главным образом нагрева, витамин B2 менее чувствительный, чем тиамин, но очень быстро разрушается под воздействием света. Это один из доводов за то, чтобы консервированные продукты хранились в темном месте.

Дневная потребность взрослого человека составляет 1,8 мг рибофлавина. Авитаминоз проявляется в воспалительных изменениях слизистых оболочек и кожи и может привести к нервным расстройствам.

Витамин B6 (Пиридоксин)

Витамин B6 широко распространен в продуктах. Его больше всего содержится в дрожжах, мясе, печени, овощной зелени, хлебе и т.д. Он устойчив к влиянию кислорода, все разрушающих ультрафиолетовых лучей. Его дневное потребление составляет 2 мг. Витамин B6 поддерживает нормальное функционирование кожи и рост волос, он нужен для нормальной работы скелетной мускулатуры, центральной нервной системы и обновления красных кровяных телец.

Витамин PP (Ниацин)

Ниацин обнаружен как в растениях (шпинате, зеленом горошке, финиках, арахисе, зерновых и т.д.), так и в животных продуктах (печень, почки, мясо), затем в дрожжах и т.д. Имеет значительную устойчивость к высоким температурам, как в кислой, так и в щелочной среде, а также имеет значительную устойчивость к окислению.

Дневная потребность в витамине PP для человека оценивается в 10-20 мг. Авитаминоз приводит к развитию пеллагры, выражающейся в нервных и кожных заболеваниях.

Витамин C (L-аскорбиновая кислота)

Очень важным качеством фруктов и овощей является то, что даже при коротком времени их изъятия из рациона часто обнаруживается недостаток витамина C. Значительное количество витамина C находится в шиповнике, перце, укропе, зелени петрушки, черной смородине, цитрусовых фруктах, ягодах и т.д. Всякий может припомнить, что витамин C очень чувствителен к воздействию высокой температуры и влиянию кислорода. Его окисление ускоряется прямо или косвенно различными ферментами, присутствующими в тканях растений и

присутствием некоторых металлов, главным образом железа и меди.

Первые продукты окисления L-аскорбиновой кислоты являются участниками уже ранее упомянутого неферментативного окрашивания, затем продукты этого окисления легко полимеризуются (взаимно соединяются) с образованием равномерно окрашенных продуктов. Дальнейшая связь сырья с водой легко приводит к их выщелачиванию. Витамин С также быстро убывает при хранении фруктов и овощей, особенно при высоких температурах. При значительно низких температурах (-18 оС и ниже) витамин С значительно лучше сохраняется, но уничтожается при медленном размораживании. Сахар в высоких концентрациях (в джемах и мармеладах) помогает его сохранению в объеме до 80-95 %.

Из-за упомянутых причин вытекает необходимость проводить обработку материалов очень бережно. Принципиально консервирование свежего сырья следует проводить быстро и такими методами, чтобы избежать долгого контакта сырья с воздухом, не использовать железную или медную посуду. При выборе теплового режима отдать предпочтение краткому воздействию высоких температур перед длительным прогревом на низкой температуре. Стабильность L-аскорбиновой кислоты является указателем бережливости в обращении с консервированными продуктами в процессе их обработки.

Витамин С является известнейшим веществом из потребляемых живыми организмами. Его дневное потребление оценивается в 100-170 мг. Авитаминоз проявляется в болезни, называемой скорбут (цинга). При дальнейшем недостатке витамина С в пище начинается кровоточивость, утомление, склонность к инфекционным болезням и т.п.

Ферменты

Ферменты - это такие вещества, которые катализируют (т.е. специфически ускоряют) биохимические реакции как в живых организмах, так и в мертвых, например, в собранном урожае. Ферменты складываются из белковых частей (так называемые апоферменты) и функциональных групп (так называемые коферменты). Для оптимального функционирования одних ферментов требуется достаточное содержание воды, для других ферментов обязательная реакционная среда - кислая, нейтральная, щелочная - и соответствующий нагрев. Большинство ферментативных реакций идут при температуре около 45 оС. Все ферменты имеют высшую температуру - обычно выше 60 оС - при которой денатурируют белки. При температурах ниже точки замерзания ингибируют (снижают активность).

Из большого количества ферментов нас будут интересовать только те, которые находятся в сырье для консервирования. К ним принадлежат, прежде всего, ферменты класса оксиредуктаз (L-аскорбиназа, пероксидаза, фенолоксидаза и другие), которые во фруктах и овощах катализируют (ускоряют) окислительно-востановительные реакции. В сырье, собранном для консервирования, дыхательные процессы не прекращаются, а находятся в равновесии, что не дает происходить явным изменениям вещества. Но любое механическое мероприятие, например, резание, чистка, измельчение, помол материала приводят к дезорганизации ферментативной системы, разрушению витамина С и других веществ и вследствие окисления некоторых органических материалов приводят к окрашиванию в коричневый цвет. В некоторых случаях можно предотвратить такие изменения сырья при домашнем консервировании. Так, например, при обработке фруктов с белой мякотью на компот можно замочить готовые плоды в слабом растворе лимонной кислоты, таким вмешательством можно ограничить доступ кислорода к продуктам и тем самым снизить скорость ферментативных реакций. Добавка лимонного сока к тому приводит к предохранению от быстрого окисления витамина С, что могло бы привести к коричневой окраске продуктов. В измельченных фруктах, предназначенных для приготовления мармелада, инактивация (снижение активности) ферментов достигается *своевременным и быстрым нагревом. Окрашивание некоторых видов нарезанных овощей (сельдерея, петрушки), предназначенных для дальнейшей стерилизации или сушки снижается быстрым обвариванием в кипящей воде.

Другая интересная для нас группа ферментов - это пектолитические ферменты, которые постепенно отнимают пектиновые вещества от пектоцеллюлоз и через протопектины переходят собственно в пектин с сокращенной молекулярной цепью. Пектолитические ферменты могут быть опасными, например, при несвоевременной стерилизации сырья, залитого горячей водой. Примерная температура обработки изделий составляет 35-40 оС, что близко к оптимальной для деятельности ферментов. Вследствие этого может произойти быстрое разложение пектиновых веществ, что приведет к нежелательному размягчению фруктов в компоте или стерилизованных овощей. Другие последствия может иметь продление обработки размолотых фруктов, предназначенных для приготовления мармелада. Пектиновые вещества при этом распадаются на пектины с короткой молекулой, которые имеют меньшую желеобразующую способность, что, кроме побурения продуктов,

приводит еще к тому, что не будет происходить желеобразование.

Подобные явления происходят при приготовлении помидорного пюре. С разрушением пектиновых веществ при несвоевременной обработке измельченных небланшированных помидоров теряется часть элементов, которые придают пюре необходимую консистенцию.

В некоторых случаях, однако, пектолитические ферменты применяют при промышленной обработке фруктов и овощей. Так, например, при очистке фруктовых соков, когда под воздействием разрушаются коллоидные растворы пектинов, чем улучшается внешний вид сока. Другое применение пектолитические ферменты находят при производстве жидких овощных продуктов. Здесь они нужны для получения соответствующей текучести.

Минеральные вещества

Минеральные вещества являются известными составными частями фруктов и овощей. Фрукты их содержат около 0,3-1 %, немного больше их содержат овощи (0,5-2 %). Очень много минеральных веществ содержат семена шиповника и орехов. Среди других в человеческом организме обязательно присутствуют кальций, фосфорная кислоты, железо, калий, сера и магний. Также присутствуют, но в значительно меньшем количестве так называемые сопутствующие элементы, такие как бор, медь, цинк, мышьяк, олово и йод. Минеральные вещества не имеют никакой энергетической ценности, но все они, несомненно, нужны для обмена веществ и способствуют поддержанию так называемого кислотно-щелочного равновесия организма, т.е. регуляции равновесия между кислотами и щелочами. Некоторые из них, в основном кальций, фосфорная кислота и железо, участвуют в строительстве тканевых систем.

Удельное содержание некоторых минеральных веществ в продуктах дает таблица 4.

Газы

Кроме воды и твердых тканей, растения содержат в незначительном количестве и газы, из них наиболее распространенные азот, кислород и углекислый газ. Больше всего газов содержат яблоки, их количество там достигает 40 объемных процентов.

При обработке таких плодов, особенно на компоты, содержащиеся газы приводят к нежелательным последствиям, так как снижают количество вещества, и фрукты будут плавать в сиропе. Именно поэтому в таких продуктах получается мало сиропа, а вовсе не из-за того, что его наливали с низким уровнем. Действенной контрмерой здесь будет бланширование фруктов, особенно яблок, что в домашних условиях можно с выгодой

провести прямо в сиропе будущего компота.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

Факторы, ухудшающие

качество фруктов и овощей

Сложный биохимический характер фруктов и овощей создает предпосылки к большому ряду изменений, которые часто приводят их за относительно короткое время к полной негодности. Эти изменения можно свести к трем основным группам.

Микробиологические изменения

Микробиологические изменения - это изменения вещества, вызванные плесенью, дрожжевыми грибками и бактериями, которые растут за счет питательных веществ фруктов и овощей. Действие этих микроорганизмов по большей части основано на глубоком разложении сырья и продуктов, с которыми они входят в контакт. Продолжение их хранения тогда зависит от того, в какой мере удастся уберечь их вещество от нежелательных микробиологических изменений. Это проявляется обычно в изменении окраски, вкуса, запаха и консистенции фруктов и овощей. Последствия глубокого разложения продуктов сочетается с существенной утратой питательных веществ и с выраженными изменениями внешних свойств.

Микроорганизмы, которые способствуют действительному разложению продуктов, обычно легко обнаруживаются, отличаются значительной приспособляемостью и в благоприятных условиях очень быстро размножаются. Одна их клетка производит все основные жизненные функции, т.е. принимает пищу, выбрасывает продукты своей жизнедеятельности, размножается, реагирует на внешние сигналы и способна изменить окружающие вещества, за счет которых она растет. Эти изменения в действительности способны разлагать органическую материю фруктов и овощей и это бывает необязательно неблагоприятным (например, спиртовое брожение).

С ботанической точки зрения эти микробы можно разделить на бактерии и грибки. С практической точки зрения, конечно, необходимо рассмотреть их разновидности по отношению к условиям жизненной среды. По требованиям к температуре различаются микробы:

а) психрофильные = хладолюбивые, оптимальная температура вегетации 15 oC, диапазон от -10 до +30 oC;

в) мезофильные, оптимальная температура вегетации 37 oC, так называемая температура человеческого тела, диапазон от 10 до 50 oC;

с) термофильные = теплолюбивые, оптимальная температура вегетации 50 оС, диапазон от 30 до 80 оС.

По способности переносить высокую температуру микробы подразделяются на:

а) термолабильные - чувствительные к температуре и малым изменениям температуры;

в) терморезистивные - устойчивые к высокой температуре.

По потребности в кислороде воздуха различаются микробы:

а) аэробные - способные расти в среде, содержащей кислород, освобожденный из растительных тканей или освобожденный биохимическим путем;

в) анаэробные - не требующие кислорода;

с) условно аэробные - могут расти в среде как с большим, так и с очень малым содержанием кислорода.

По способности создавать споры, т.е. образования, возникающие внутри клеток некоторых бактерий, различаются:

а) спороносные;

в) неспороносные.

Споры очень выносливы и могут находиться долгое время в условиях, неподходящих для жизни. Споры переносят нагрев до 100 оС, некоторые выдерживают нагрев до 120 оС в течение 22 минут, но плохо переносят кислую среду. Бактерии без спор выдерживают нагрев до 70 оС и среду малокислую и некислую. Эти свойства используются на практике при консервировании, когда при практической пастеризации продуктов температура достигает 100 оС.

С гигиенически-эпидемиологической точки зрения различаются микроорганизмы:

а) патогенные = болезнетворные;

в) непатогенные = не болезнетворные;

с) условно патогенные = условно болезнетворные.

С точки зрения технологии консервирования различаются три группы микроорганизмов, которые подразделяются в соответствии с биологической систематикой.

Бактерии

Бактерии - это одноклеточные микроорганизмы, которые из всех трех названных групп наименьшие. Они бывают шаровидными, палочковидными и спиральными. При нормальных окружающих условиях происходит множество делений клеток. Отличительной особенностью некоторых видов является способность создавать споры. Аэробные и анаэробные бактерии создают неисчислимые колонии микроорганизмов.

Дрожжи

Это одноклеточные микроорганизмы с точки зрения ботаники

принадлежат к грибкам. Имеют различную форму, преимущественно круглую, овальную, эллиптическую, гроздевидную или нитевидную. Размножаются почкованием, реже делением. При неблагоприятных условиях могут создавать и споры, но со значительно меньшей выносливостью, чем бактерии. Являются явно аэробными, но в некоторых случаях бывают и условно аэробными. Дрожжи очень требовательны к условиям развития. Кроме источника энергии, чаще всего сахара, требуют в достаточном количестве азота и минеральных веществ. Далее требуют кислой среды с присутствием некоторых органических веществ, которые действуют как стимуляторы роста.

Плесень

Плесень - это одноклеточные и многоклеточные грибы, которые создают воронковидные или трубчато-видные нити, так называемые гифы. Разветвление и взаимное переплетение гифов создает характерную, видимую невооруженным глазом грибницу (мицелий). Над грибницей вырастают плодовые тела со спорами, которые легко разносятся вокруг. Плодовое тело придает плесневым наростам характерную окраску. Размножение половое и бесполое. В редких случаях бывают совершенно аэробными. По условиям жизни бывают очень неприхотливы, часто хватает и очень незначительного количества питательных веществ и очень хорошо приспосабливаются к различным субстратам.

Биохимические изменения

Они проявляются химическими и физико-химическими процессами, проходящими в живых объектах и связывающими их деятельность с физиологическими проявлениями, такими как рост и старение.

В технологии консервирования главное значение имеют те биохимические изменения, которые протекают во фруктах и овощах после их отделения от материнского организма. Они также приводят к нарушению существующего равновесия в обмене веществ, что означает нарушение нормального течения ферментативных реакций и снижение качества продуктов. Эти изменения происходят с разной скоростью и проявляются как в разложении внутренних питательных веществ (сахара и витаминов), так и во внешних изменениях (вид, запах, вкус, консистенция). На степень этих изменений могут сильно повлиять условия хранения. Как активно действующие внешние факторы можно привести теплоту и влажность, газовый состав атмосферы, освещенность и микробиологическую зараженность атмосферы.

Тогда как одни изменения внутренних питательных веществ, вызванные послеуборочным дыханием, проявляющиеся,

например, в потерях сахара и витаминов и изменениях в содержании и составе азотистых веществ, можно различить лишь лабораторным анализом, другие изменения, выявляемые прямым наблюдением, ведут к снижению не только пищевой ценности плодов, но и диетической.

Из факторов, способствующих биохимическим изменениям фруктов и овощей, назовем, прежде всего, воду, кислород, химические реакции и специфические физические условия среды.

Вода

Вода является основным условием для всех биохимических реакций и ее повышенное содержание поддерживает на соответствующем уровне биохимические изменения. Фрукты и овощи имеют высокое содержание воды (около 75-95 %). К ее содержанию необходимо присматриваться, прежде всего, при хранении, чтобы излишне сухая среда не привела к высушиванию испарением воды из тканей. И, наоборот, сушеные продукты часто увлажняются вследствие высокой относительной влажности воздуха, что опять приводит к нежелательным биохимическим изменениям.

Кислород

Кислород является неизбежным элементом в ряде окислительных и ферментативных изменений витаминных, ароматических, вкусовых и красящих веществ. Он усиливает деятельность микроорганизмов, поддерживает и ускоряет старение и перезревание плодов. В консервных банках поддерживает, кроме уже указанных окислительных и ферментативных изменений, коррозию.

Главным источником кислорода является воздух, который содержит 21 объемный процент, и газы растительных тканей, где его бывает вдвое больше. К сырью проникает при отдельных операциях во время обработки, особенно при резании, измельчении, прессовании, протирании и смешивании. При настоящем консервировании принципиальной задачей становится ограничение или прекращение его доступа к продуктам и наискорейшее устранение контакта кислорода с тканями.

Химические реактивы

Влияют прямо или косвенно как катализаторы свойств фруктов и овощей и большей частью при их обработке.

Можно дать благоприятную оценку лишь окисляющим добавкам, органическим кислотам (преимущественно уксусной и лимонной кислотам), чье значение pH влияет стабилизирующе на фруктовые и овощные изделия. Аналогично некоторым органическим кислотам можно использовать их соли (например, сорбиновой и бензойной кислот) для химической консервации

продуктов.

Неблагоприятное действие оказывают металлы. Фруктам и овощам следует избегать связей, главным образом, с железом, оловом, алюминием, цинком, медью и свинцом. Металлы в незначительных количествах служат катализаторами некоторых окислительных реакций, разрушения витамина С и способны нежелательно изменять окраску, вкус и запах. Металлы бывают естественной составной частью фруктов и овощей, которые поступают к ним из почвы и воздуха. Следы этих элементов неизбежны в правильном метаболизме человека. В большом количестве нежелательное действие оказывают и некоторые металлы, прежде всего, медь, свинец и цинк, которые приводят к отравлению человеческого организма. Высокое содержание металла в продуктах уже становится нормой. Далее надо обратить внимание на влияние пахнущих жидкостей из моющих и дезинфицирующих сред, которое можно при правильных действиях легко устранить.

Специфические физические условия среды

Здесь необходимо обратить внимание на влияние температуры и световых лучей.

Температура, прежде всего, длительная и относительно высокая по отношению к обычным условиям, ускоряет большинство химических, биохимических и физико-химических процессов, которые ухудшают запах, вкус, окраску и консистенцию плода. Аналогично нежелательно проявляется и воздействие низких температур. И кратковременное понижение температуры ниже точки замерзания замораживает, что проявляется в нарушении растительных тканей и клеток, что ведет после размораживания обычно к очень быстрой гибели фруктов и овощей.

Световые лучи, прежде всего, солнечный свет, сильно влияют на некоторые специфические реакции, что проявляется в смене окраски, вкуса и запаха, прежде всего, в сторону ухудшения. Их действие, как правило, медленное.

Немикробиологические изменения

Это изменения, вызванные механическим повреждением и некоторыми физико-химическими процессами.

Механические повреждения нарушают, прежде всего, биохимическое равновесие плода тем, что прямо или косвенно расширяют и ускоряют это повреждение. На этом месте надо упомянуть о потерях, вызванных прямым нападением плодовых насекомых, грызущих с целью приобрести продукты или для откладывания яичек и закукливания. Кроме этих потерь пожирание или механическое повреждение неизбежно приводит к

расширению инфекции, которая необязательно приводит к немедленному разрушению продуктов, но проявляет себя дополнительно при его потреблении.

Способы консервирования,

применяемые в домашнем хозяйстве

Консервирование, как всякое разумное вмешательство, которое применяют к сырью при складировании, не разрушает его природных свойств. При этом надо уделить внимание и другим ближайшим задачам, таким как, например, сохранение пищевой ценности, сохранение важнейших органолептических свойств - вида, запаха, вкуса и консистенции - и наибольшие ограничения потерь важнейших составных веществ, прежде всего, витаминов. Такого эффекта можно добиться разными способами. Каждый способ консервирования имеет свои достоинства и недостатки, некоторые имеют свои специфические особенности, другие требуют обязательного набора продуктов. Для потребностей домашнего консервирования разберем только те способы, которые могут быть реализованы с точки зрения доступной консервирующей техники.

Как уже было сказано, первой причиной потерь продуктов является деятельность микроорганизмов и все способы консервирования имеют намерение ее прекратить.

Предупредительные меры против инфекции

Интенсивность процессов распада в определенной среде прямо зависит от количества и жизнеспособности микробов и косвенно зависит от устойчивости среды. Поэтому требуется ограничить или как можно больше снизить доступ инфекции как к продуктам путем их переработки, так и к окружающей среде, например, упаковкой. Чистая рабочая среда, чистота посуды и инструмента, омытых гигиенически безвредной водой, являются поэтому очевидными требованиями. Большой проблемой является микробиологическая чистота добавляемого сырья, которое хотя в первоначальном состоянии и не загрязненное, но может стать источником инфекции. Высокую зараженность высокое содержание микроорганизмов - может иметь, например, сахар, соль и все пряности. Часто также забывают засохшие остатки сахара и остатки прежних продуктов в банках, которые при мытье трудно устранить. Поэтому сначала необходимо, прежде всего, многократно использованные для консервирования, банки заранее хорошо вымыть. Такие засохшие комки могут способствовать порче и хорошо простерилизованных продуктов. Засохшие комки необходимо растворить или при мытье или при стерилизации, иначе это произойдет намного позже, при укладке выстерилизованных консервов. Споры микроорганизмов, которые

имеют многие выносливые формы, переносящие консервирование, могут все испортить.

Подавление активности микробов стерилизацией

В консервировании применяется практика стерилизации, что означает подавление активности только тех форм микроорганизмов, которые при данных условиях могут способствовать заражению. При этом снижается влияние среды, что продолжается только до тех пор, пока к продуктам не проникнут новые зародыши. Хорошо простерилизованные консервы до тех пор не портятся, пока они герметично замкнуты. Консервирование нагревом, термостерилизацией прямо подавляет активность микробов физическим способом, воздействием тепла. На практике известна пастеризация, при которой действует нагрев до 100 оС. Таким нагревом подавляют активность вегетативной формы микроорганизмов и обычных болезнетворных зародышей. Выгодно использование при консервировании кислых продуктов, потому что в такой среде не могут развиваться спороносные микроорганизмы и не могут прорасти споры. Стерилизацию, т.е. воздействие нагрева выше 100 оС, используют при консервировании некислых консервов. Таким нагревом можно уничтожить спороносные и анаэробные микробы. Такой способ можно реализовать в домашних условиях, только это очень затруднительно.

Кроме высокой температуры при стерилизации имеют решающее значение и время воздействия температуры. Количество добавленного тепла или отношение повышения температуры ко времени воздействия, можно при данных условиях просто вычислить. На практике обычно используют уже проверенные режимы стерилизации. Обычно считают, что чем ниже температура, тем больше нужно времени для достижения полной стерилизации и при высоких температурах достигается более полная, глубокая и полноценная обработка. На режим стерилизации еще может влиять исходная зараженность сырья, кислотность изделия, влажность среды, в которой находятся микроорганизмы.

При подсчете количества добавленного тепла измеряют верхнюю температуру и время воздействия, также принимают во внимание и теплопроводность данной среды. Стеклянные банки будут прогреваться значительно медленнее жестяных. Также медленнее будет происходить и нагрев кусковидных и пюреобразных продуктов, по сравнению с жидкими. Для достижения необходимой стерилизации требуется, чтобы на каждую часть продукта воздействовала необходимое время необходимо высокая температура. Практически это означает, что

надо прогреть среду консервирования, включая среду кусковидных частей и в той же степени, чтобы все части консервов были равномерно прогреты.

Консервирование химической обработкой среды

Обработка среды - обычно придание большего или меньшего количества способных к химическому воздействию веществ - приводит к угнетению различных микробов в продуктах. При этом не происходит уничтожение спор. Обычно происходит приостановка или ограничение жизнедеятельности и вегетации колоний микроорганизмов, что препятствует их размножению. Воздействие реагента зависит от его активности, действующих условий среды и концентрации. Основным недостатком этого способа консервирования является добавка нового, с точки зрения продуктов, чужеродного вещества. Некоторые ранее использовавшиеся химикалии оказались вредными для здоровья веществами и их использование как консервантов недопустимо (салициловая кислота), другие приводили к нежелательным изменениям органолептических свойств, т.е. вкуса, окраски, запаха и консистенции. Всеобщее использование химических консервантов стали ограничивать и там, где это технически и производственно возможно, применяют выгоднейшие способы консервации, преимущественно пастеризацию и стерилизацию. В промышленную продукцию могут быть положены химические консерванты вместе с другими, при этом их концентрация обязательно указывают. Из чистых химикалий для целей консервации используют преимущественно двуокись серы, бензойную кислоту, муравьиную и сорбиновую кислоты.

Двуокись серы (SO2)

При нормальных условиях это бесцветный удушливый газ, в воде образует 6 % раствор. В малых количествах чаще всего употребляют в виде кристалликов или спрессованного в таблетки калиумпиросульфита. Окисленные на воздухе на воздухе эти кристаллики распадаются на белый порошок, поэтому их надо хранить только в хорошо закрывающихся пузырьках. Они хорошо растворяются в воде и в лучшем случае могут высвободить при растворении не менее 50 % SO2 (при сульфитации винограда, капусты и т.п.). Серными фитилями, которые при горении выделяют газ SO2 обезвреживают бочки и меньшие емкости для фруктов. При кипячении из продуктов выделяется большой объем двуокиси серы. Двуокись серы обесцвечивает преимущественно антоциановые красители (красный, синий). Готовые продукты должны содержать не более 0,02 % SO2. Такая концентрация не вредна для здоровья.

Бензойная кислота (C6H5COOH)

Бесцветное, кристаллическое или чешуевидное вещество без запаха, с наивысшей растворимостью в воде 0,21 %. Поскольку используется для производства нерастворенной (в порошке), ее надо хорошо размешать. В воде она плохо растворима, поэтому часто используют хорошо растворимый бензоат натрия. Бензоат натрия - белый кристаллический порошок сладковатого вкуса и раздражающего запаха с наивысшей растворимостью 61 весовая часть на 100 весовых частей воды. Обычно используют 10-12 % водный раствор.

Бензойная кислота влияет, прежде всего, на вкус изделия и может в различных концентрациях давать большие различия. Некоторые светлые фрукты могут потемнеть. Кипятить с изделием можно только незначительно. Используют при консервировании только кислых продуктов. В некислой среде мало очищает, не действует, прежде всего, на некоторые патогенные организмы. Готовые изделия должны содержать не выше 0,15 % бензойной кислоты. Одна часть бензойной кислоты может заменить 1,33 части бензоата натрия. Из-за ее слабого консервирующего действия ее иногда комбинируют с соответствующим количеством других химических консервантов, прежде всего, SO2.

Муравьиная кислота (HCOOH)

В концентрированном состоянии - это бесцветная жидкость, со жгучим вкусом и запахом, сильно кислая и едкая. На это надо обратить внимание при работе с ней. На практике используют водные растворы разной концентрации (50 %, 80 %).

Муравьиная кислота не меняет цвет или запах

консервированных продуктов и в разных концентрациях не влияет на вкус. Немного разрушает в продуктах желеобразующие вещества - пектины. Но значительно агрессивнее по отношению к металлам. При кипячении с продуктами частично испаряется в равной пропорции с водой. При снижении объема вещества на половину испарением воды при 100 оС, также снижается на половину и содержание кислоты. Использование кислоты для получения сильно кислой среды не рекомендуется. Готовые продукты должны содержать не более 0,15 % муравьиной кислоты. Из-за слабого консервирующего воздействия на некоторых комбинатах применяют уменьшенную порцию кислоты в консерванте и добавляют половинную порцию SO2 или бензоата натрия.

Сорбиновая кислота (C6H8O2)

Сорбиновая кислота представляет собой белый порошок без вкуса и запаха, с наивысшей растворимостью в воде 0,2 %, хорошо растворяется в спирте. Растворяется в воде сорбит натрия или калия.

В любых концентрациях не меняет органолептических свойств (вкуса, запаха, цвета и консистенции). Кипятить с продуктами из-за ее низкой текучести можно. Используют при консервировании в кислых средах. Не действует против бактерий молочнокислого брожения, поэтому иногда ее используют при производстве маринованных огурцов. В некислых средах в любых концентрациях не действует. В общем действует лучше, чем бензоат натрия. Готовые изделия могут содержать не более 0,05 % сорбиновой кислоты. С выгодой ее используют в комбинации с SO2 в половинной пропорции и прежде всего в консервировании подслащенных и десертных фруктовых вин, хранимых в бутылках при нормальной температуре. Оптимальная концентрация - 0,15 % сорбиновой кислоты и такое же количество SO2 с содержанием 10 % спирта. При более высоком содержании спирта можно снизить содержание сорбиновой кислоты на 10 % на каждый 1 % спирта.

Салициловая кислота (C7H6O3)

Это бесцветный кристаллический порошок в форме игл сладковатого вкуса. Слаборастворимый в воде, хорошо растворяется в спирте. Как консервант хорошо использовать в сильнокислых средах.

Салициловая кислота раньше широко использовалась в домашнем консервировании на основании рекомендаций в разных непрофессиональных журналах и в переводных заграничных статьях с указанием на то, что она содержится в невероятных количествах в некоторых фруктах. Салициловая

кислота - вещество вредное для здоровья и запрещено для консервирования.

Консервирование квашением, солением и спиртованием

Угнетение развития микроорганизмов достигается добавкой значительного количества химически чистых веществ, которые бывают обычно составными частями продуктов, и поэтому не считаются чужеродными веществами.

Квашение

Речь идет о консервировании кислотами, содержащимися в большом количестве во фруктах или получающимися при обычном биологическом процессе квашении. Сюда можно отнести кислоту лимонную, виноградную, яблочную и молочную. С практической точки зрения чаще всего применяют слабое окисление до концентрации 1,5 % кислот при производстве компота и овощей в кислой заливке. Также готовят продукты при консервировании нагревом до температуры 100 оС, т.е. пастеризации. Далее, иногда используют комбинации молочной и уксусной кислот в соотношении 2:1 с концентрацией 2 % при консервировании молочным брожением.

В сущности консервированные изделия в переносимых вкусовых концентрациях дает только уксусная кислота, и то если в количестве не более 4-6 %. В настоящее время этот способ почти не употребляется.

Соление

Консервирующее действие поваренной соли (NaCl) проявляется при концентрациях не менее 10 %, некоторые микроорганизмы переносят концентрацию до 30 %. На практике применяют более низкие концентрации соли в комбинации с квашением при консервировании овощей. Соль, как самостоятельный консервант, применяют только при сохранении овощей в соли. Пошинкованные и порезанные овощи пересыпают солью. Аналогично растирают чеснок с солью. Готовая продукция должна содержать до 20 % соли и храниться в сухом прохладном месте.

Спиртование

Этанол (этиловый спирт C2H5OH) останавливает при концентрации 15 % деятельность микроорганизмов. На практике это применяют при приготовлении фруктов в спирте. Используют чистый, не денатурированный спирт не менее 60 %, подслащенный для улучшения вкуса 5 % сахара (сахар не оказывает консервирующего действия). Применяющиеся фрукты должны быть свежими, неповрежденными и не перезревшими, иначе в спирте они будут размягчаться и разлагаться.

Консервирование биологической обработкой среды

Консервирующее действие достигается обработкой среды биологическим путем и выгодным использованием деятельности некоторых микроорганизмов. Возникающие консервирующие вещества затем в высоких концентрациях заглушают и действие своих создателей.

Молочнокислое брожение

Действие молочнокислых бактерий приводит к превращению некоторых сахаридов в молочную кислоту или в некоторые другие, менее желательные вещества (преимущественно, кислоты: уксусную, масляную, этанол, CO2). Этот способ является классическим при консервации овощей. Обычно кислые фрукты не подвергают молочнокислому или спиртовому брожению, потому что они содержат мало сахаристых и белковых веществ, необходимых для брожения.

Для хорошего прохождения молочнокислого брожения требуется соблюдать некоторые правила. Хорошо очищенные овощи в целом виде (например, огурцы) или в нарезанном (шинкованная капуста) укладывают в чистую посуду. Овощи в посуде хорошо прижимают, чтобы выходил воздух, при этом высвобождается клеточный сок. Если сока мало, то можно добавить 1,5 % раствор поваренной соли. Всю поверхность заливают рассолом (содержание соли 1,7-2 % на весь объем посуды). Содержимое требуется закладывать таким образом, чтобы все постоянно находилось ниже уровня рассола. Наполненные емкости под действием окружающей температуры через несколько дней заквасятся под действием микрофлоры, которая при нормальных условиях присутствует на овощах. Если овощи перед закваской подвергали тепловой обработке (бланширование), то необходимо добавить молочнокислой закваски. Лучше всего воспользоваться чистой культурой закваски по инструкции изготовителя. При необходимости можно добавит и кислой сыворотки. В любом случае должна применяться закваска в свежем соке. При квашении удаляют с поверхности посуды, по мере необходимости, возникающую плесень и при необходимости доливают рассол (1,5 % поваренной соли), так, чтобы овощи были постоянно затопленными. Этим устраняется доступ воздуха к содержимому и нежелательный переход молочнокислого брожения на масляное, размягчение плодов и последующее гнилостное разложение.

Время брожения значительно зависит от температуры, при которой оно происходит. При температурах около 20 оС брожение проходит за 4-8 дней, в более холодный предзимний сезон при температурах около 15 оС за 3-4 недели. Низкие температуры способствуют увеличению времени квашения, что

при длительном хранении продуктов выгоднее.

Для заквашенных овощей необходимо создать еще условия хранения. Складирование должно быть при температурах 0-10 оС, чтобы овощи не замерзли. С их верха необходимо снимать плесень, овощи должны быть затоплены. По мере необходимости можно доливать 1,5-2 % раствор поваренной соли, возможно слабое подкисление уксусом. В последнее время применяют для длительного консервирования стерилизацию квашением продуктов в герметических банках, преимущественно стеклянных.

Спиртовое брожение

Действие дрожжевых грибков рода Saccharomyces приводит к разложению некоторых, так называемых прямосбраживаемых моносахаридов на этанол и углекислый газ CO2. Этот способ является классическим при производстве фруктовых и виноградных вин и при производстве самогона. Следующим по важности после консервирования фруктов считается производство вин. При этом сначала из фруктов получают сок, сусло, которое в исходном состоянии или после соответствующей обработки (разбавление, подслащивание) сбраживают. Оптимальной первоначальной концентрацией сахара является 8 20 %, самое большее 30 %. Кроме сахара для брожения бывают нужны и минеральные питательные вещества. Для этого рекомендуют разбавленные соки улучшать раствором солей азота и фосфора. Оптимальная кислотность сусла составляет 0,3 - 0,8 %, в пересчете на лимонную кислоту. Оптимальная температура брожения 15 - 20 оС. Сусло обычно начинает брожение из-за микрофлоры, присутствующей на фруктах. Также можно использовать закваску, приготовленную из чистых культур дрожжей, согласно указаниям производителя.

Из 100 г сахарозы теоретически получается 53 г спирта, т.е. 67 объемных процентов, что составляет неполных 50 г. Можно запомнить, что конечное количество этанола составляет половину исходного количества сахара. Сусло в течение 2 - 3 дней забраживает, после чего бродит в теплом месте около 6 - 8 дней. Если процесс идет в малых, замкнутых объемах, необходимо осторожно выпускать освобождающийся CO2. Брожение останавливается или при сбраживании всего сахара, или при достижении концентрации этанола примерно 15 %. Лишь только вино достаточно очистится - дрожжевые грибки осядут на дно - его необходимо слить. Если осадок в вине передержать свыше 5 дней - это сильно снизит его качество.

Уксусное брожение

Действие уксусных бактерий приводит к превращению этанола в уксусную кислоту (CH3COOH). Это обстоятельство

используется при производстве уксуса. Примерно 10 % раствор этанола с 1 - 2 % уксусной кислотой при постоянном интенсивном продувании воздухом при температуре 30 оС сбраживается в уксус. Выход составляет 90 %.

Консервирование снижением влажности

Снижением подвижности воды в продуктах при нежелательных процессах можно создать среду, непригодную для вегетации микробов. Отнимание воды проводят или высушиванием или повышением содержания необходимых веществ: сгущением, подслащиванием. Микроорганизмы при этом способе консервации большей частью сохраняются. При хранении продуктов, приготовленных таким образом, надо следить, чтобы влажность, прежде всего, поверхности продуктов, которые не бывают достаточно герметично закрыты, равнялась влажности окружающей атмосферы. При обычных температурах хранения 20 оС критическая относительная влажность воздуха приблизительно для бактерий составляет 95 %, для плесени - 75 %, для осмофильных дрожжей - 60 %.

Сушка

Сушка - это приведение воды из продуктов в газообразное состояние. Выпарить необходимо 80 - 90 % первоначального содержания воды. Высушивание можно проводить на солнце или свежем воздухе, в наших климатических условиях в различных сушильных устройствах. На процесс сушки влияют, прежде всего, температура и скорость движения воздуха в сушильном устройстве. В начале сушки выгоднее поддерживать высокую температуру и скорость движения воздуха, к концу сушки влияние движения воздуха практически отсутствует. Для скорости сушки имеет значение содержание водяных паров в воздухе. Чем температура воздуха выше, тем при данных условиях воздух суше, и он примет больше водяных паров при сушке продуктов. Напротив, излишне высокая температура и низкая влажность отводимого воздуха снижает экономичность системы. Во время сушки всегда происходят изменения органолептических и биохимических свойств продукта. Сушка является необратимым процессом, нельзя обратной добавкой воды получить продукты в исходной форме. Способность к набуханию является одним из показателей качества сушки. Кроме изменения окраски - побурения - при сушке происходит и изменение вкуса. В дальнейшем происходит снижение содержания витаминов. Поэтому выгодно некоторые продукты, преимущественно делимые овощи, перед сушкой слегка отварить и тем самым снизить активность присутствующих ферментов.

Сгущение

Сгущение - это частичное испарение воды из продуктов. Концентрированием нерастворимых веществ продуктов создают среду, непригодную для вегетации микроорганизмов. Фруктовые концентраты содержат обычно 50 - 70 % сухого вещества, овощные - 25-50 % сухого вещества. При низких концентрациях необходимо применять дальнейшее консервирование, например, квашением, засахариванием, при необходимости стерилизацией. Сырье при сгущении сначала отжимают или протирают. Для сохранения органолептических (вкус, запах, цвет) и биологических (витамины) свойств его выгоднее сгущать при низких температурах, в основном за счет снижения давления в автоклавах, и как можно быстрее. В домашнем хозяйстве обычно практикуют прямое нагревание до температуры, близкой к кипению. При таких температурах оказывается высокое противомикробное действие, что приводит к практической пастеризации. Напротив, большие изменения претерпевает окраска. Фруктовые и овощные пюре необходимо при сгущении помешивать, чтобы они не пригорали.

Консервирование добавлением сахара

Снижение общего содержания воды в продуктах достигается добавлением сахара (содержание воды в сахаре не более 0,2 %). Сахар сам не оказывает антимикробного действия, но создает среду с низким содержанием воды, но создает среду с низким содержанием воды, которая непригодна для вегетации. Продукты, консервируемые добавлением сахара (сиропы, мармелады, джемы, желе, повидло) имеют не менее 60 % сухого вещества, подслащенные фрукты не менее 70 % сухого вещества.

Сырье для консервирования добавлением сахара сначала отжимают или протирают через сито, сгущают при постоянном помешивании испарением необходимого количества воды, подслащивают, добавляют желеобразующую добавку (пектин), отваривают и раскладывают по банкам. Подслащивать холодными можно фруктовые соки при производстве сиропа. В соке сначала быстрым нагревом и охлаждением снижают активность ферментов, чтобы не привести к ухудшению органолептических свойств (вкуса, запаха, цвета). Холодный сок затем необходимо пропустить через слой сахара или сахар растворить в соке размешиванием.

Подслащенные (засахаренные) фрукты или овощи получают постепенным вымачиванием в постоянно концентрированном растворе сахара. Содержание воды в сырье и сахарном сиропе постепенно выравнивается до тех пор, пока содержание сахара в сырье не достигнет 70 %.

В последнее время появилась тенденция снижать содержание

сахара в продуктах, как нежелательного источника энергии. Поэтому необходимо при низких концентрациях сахара применять другие способы консервирования, чаще всего пастеризацию или химическое консервирование.

Вымораживание

Устранение воды с помощью замораживания можно применять только к жидким продуктам, следовательно, и к фруктовым сокам. Сок необходимо медленно заморозить, после чего спокойно раздробить. Ледовые осколки хорошо отсепарировать, а приставший концентрированный сок отделить смыванием малым количеством воды. Это надо повторить несколько раз, пока не будет достигнуто требуемое содержание сухого вещества. При слишком медленном замораживании вырастают большие кристаллы льда, чьи полости содержат концентрат. Слишком малые кристаллы, напротив, имеют большую поверхность, с которой трудно смывать концентрат.

Консервирование снижением температуры

С понижением температуры замедляются биохимические и микробиологические процессы. При температурах ниже 0 oC замерзает вода во фруктах и овощах, что очень напоминает высушивание среды. Консервирующее действие везде, однако, временное. В холоде лишь замедляются некоторые процессы разложения.

Охлаждение

Охлаждением можно продлить хранение фруктов и овощей лишь на короткое время. На практике это используют лишь при продолжительном складировании сырья перед обработкой. Температуры складирования должны быть минимальные наиболее близко расположенные над точкой замерзания. С точки зрения подавления всех биохимических реакций, выгодно складировать при низких температурах и готовые продукты. Лучше сохраняются их природные и органолептические свойства.

Замораживание

При замораживании фрукты и овощи охлаждают ниже температуры, которая приводит к их замерзанию. Точка замерзания зависит от сорта, разновидности и укладки. Если замораживание не проходит достаточно быстро, в плодах могут образоваться кристаллы, которые разрушают их клетки и ткани. К аналогичным изменениям приводит к вытеканию сока. Размороженные продукты подвергаются очень быстрой порче.

Для долговременного хранения продуктов, в течение нескольких месяцев, необходимо продукты достаточно быстро заморозить до температуры ниже -20 oC и долгое время хранить при температуре около -18 oC.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

Тара для домашнего консервирования

Тара предназначена для сохранения продуктов в первоначальном состоянии или после соответствующей обработки с целью увеличения времени его сохранности. Для требований консервирования надо, прежде всего, сделать возможной стерилизацию продуктов нагревом. Наиболее широко распространенная тара - это жестяные и стеклянные банки, бутылки.

Жестяная тара

Жестяная тара отличается герметичностью и хорошей теплопроводностью. Значительная устойчивость позволяет легко манипулировать при ее использовании. Ее недостатком является возможность коррозии, как некоторыми наполнителями, так и влиянием вредных атмосферных условий. При домашнем консервировании используются банки типа Бакс, в которых концы пластины укладываются один на другой и пропаиваются (рис. 1). Достоинством этого типа является возможность отрезания верха закупорки открытых банок на режущем устройстве, которое является составной частью всех новейших типов домашних закрывалок. При отрезании снова создается согнутый край и банку можно снова использовать. При ее дальнейшем использовании требуется слегка отрегулировать закрывалку на исправной банке. Банки типа Блисс, в которых оба конца пластины взаимно зацепляются и затем пропаиваются (рис. 2), не могут быть хорошо обрезаны для новой закупорки.

.G.PICT01.TIF;1.92";0.454";TIFF .G.PICT02.TIF;1.92";0.454";TIFF

Рис. 1. Банка типа Бакс - стык пластины. Рис. 2. Банка типа Блисс - стык пластины.

Крышка для банки типа Бакс имеет несколько больший размер (на несколько миллиметров), чем крышка типа Блисс. Это позволяет надежно закрывать и менее качественные, если необходимо менее точно срезанные банки. В закрывалке крышка обычно с помощью двух роликов прикатывается к стенкам банки, и тем самым ее герметически закрывает. Ролики работают независимо. Первым роликом крышка частично сгибается по краю стенки банки. Другой ролик сжимает его и разглаживает. Хороший плотный стык гарантирует лишь правильно проведенная закупорка. Установка роликов на закрывалке производится на заводе-изготовителе, и при аккуратном использовании они служат довольно долго (обычно тысяча закрываний). Регулируют лишь сдвиг нижней прижимающей тарелки закрывалки в зависимости от крышки банки. Если банка слишком зажмется, это приведет к выдавливанию сжатого вещества из-под крышки по

всему обводу закупорки. Самый простой контроль надежности действия закрывалки и банки - это контроль закрытой банки избыточным давлением. В банку (диаметр 99 мм, высота 118 мм, объем 870 мл) наливают 800 мл чистой воды с температурой 20 оС, что составит 15 мм до края, добавляют два бумажных пакетика с шипучкой и банку немедленно закрывают. Закрытую банку взбалтывают, чтобы порошки растворились, затем всю банку погружают в холодную чистую воду и наблюдают одну минуту, не идут ли пузырьки. Появление пузырьков означает, что банка бракованная, чаще всего плохо отрезан край или слишком изношенная закрывалка.

Жестяные банки наполняют продуктами по возможности горячими, и как можно полнее, чтобы в банке после закрывания осталось как можно меньше воздуха, который снижает качество содержимого (теряются витамины, прогоркают жиры). Окрашенные фрукты, безусловно, нужно закладывать в лакированные банки. Не лакированные банки, покрытые оловом, используют преимущественно для консервирования мяса.

Стеклянная тара

Стеклянные банки обычно используют намного чаще, чем жестяные, прежде всего, потому, что их проще закрывать и они не требуют никаких машин. Лишь новые банки типа Омния требуют для закрывания крышки очень простой ручной закрывающей головки (рис. 3). .G.PICT03.TIF;1.9";1.6";TIFF

Рис. 3. Ручная закрывающая головка

Преимуществом стеклянных банок является, прежде всего, прозрачность, возможность многократного применения, низкая итоговая цена, хорошая отмываемость и химическая стойкость стекла. Недостатками является их хрупкость, большая стоимость, низкая устойчивость к резким изменениям температуры и худшая теплопроводность. Стеклянные банки, поэтому надо прогревать несколько дольше, чем жестяные при одинаковом содержимом.

Для домашнего консервирования могут применяться банки с канавкой, так называемые желобковые (рис. 4) и банки без канавки, так называемые мясные (рис. 5). Обычно они производятся емкостью 1/2 кг, 1 кг и 2 кг.

.G.PICT04.TIF;1.92";2.442";TIFF .G.PICT05.TIF;1.92";2.442";TIFF Рис. 4. Банка желобковая с крышкой и прижимом. Рис. 5. Банка мясная с крышкой и прижимом. Главные различия состоят в исполнении отверстия банки, резинового уплотнительного кольца, баночной крышки и металлического прижима. Их исполнение таково, что отдельные типы нельзя взаимно заменять.

Для консервирования требуется использовать неповрежденные банки, крышки и прокладки, всегда тщательно

вымытые. Лучше всего стеклянные банки будет достаточно долго отмочить в чистой воде или обезжиривающей среде (6-24 ч), чтобы завершить отмачивание засохших остатков, после чего их вымыть, ополоснуть чистой водой и поставить обтекать.

Мокрые чистые баки наполняют чистой заливкой на 1 см ниже края, кладут мокрые чистые резиновые прокладки, баночные крышки и прижимают металлическими прижимами.

Сушка крышек и резиновых прокладок совершенно бесполезна, так как при стерилизации нагревом внутри банки создается избыточное давление водяных паров, которые из-под крышки выходят в форме отдельных пузырьков.

Выход водяных паров и воздуха, так называемая дегазация, является гарантией, что после охлаждения крышка на банке будет крепко держаться из-за созданного внутри разряжения. После стерилизации банки нужно охладить и снять металлические прижимы. Если крышка на банке не держится, это означает, что бракованная банка, прокладка или крышка. Протирание горловины банки, крышки и соприкасающихся плоскостей прокладки чем-нибудь, например, маслом, белком и т.п. является с точки зрения уплотнения просто бессмысленным, кроме того, может способствовать внесению инфекции и порче содержимого после прорастания плесени вокруг прокладки.

В последние годы в домашнем консервировании расширяется использование промышленных банок типа Омния и это, прежде всего, потому, что значительное количество этих банок от промышленных продуктов идет в отходы.

Для этого типа банок используют два типа алюминиевых крышке, закрываемых очень простой закрывающей головкой (рис.6) или зажимом (рис.7). На хорошо вымытую и наполненную банку также как и в предыдущем случае надевается мокрая чистая крышка.

.G.PICT06.TIF;1.3";2.0";TIFF

.G.PICT07.TIF;1.92";1.058";TIFF Рис. 6. Банка типа Омния с крышкой, закрытой головкой. Рис. 7. Банка типа Омния с крышкой, прижатой зажимом.

Крышка для повторного использования снабжена наглядным рисунком (рис. 8), сделана из утолщенного стального зажима (рис. 9) на крышку так, чтобы зажим зацепился за ободок вокруг горловины банки. С боков зажим легко надевается на банку с крышкой, попадая своими завернутыми краями между крышкой и верхним ребром опорного кружка банки (рис. 10). Края зажима должны располагаться равномерно относительно крышки, его среднее контрольное отверстие должно быть над серединой банки. Нажатием обеих рук на края зажима его закругленные

края защелкивают под опорным кружком горловины банки Омния (рис. 7). Тем самым крышка прижимается к горловине банки. Плотность соединения можно проверить поворотом банки крышкой вниз через полминуты после закрывания, когда произойдет тесное прилегание крышки к горловине банки.

Заливка не должна вытекать из банки, причем выход нескольких капель при долгом времени опрокидывания не является недостатком. Если вытекает заливка, то слегка поверните крышку и попробуйте повторить закрывание. Стерилизация проходит так же, как и в предыдущих типах банок. После остывания их до 50 оС, когда банки можно удержать в руке, зажим можно снять нажатием на его середину так, чтобы своими закругленными краями он отошел от опорного кружка горловины банки (рис. 11). Крышка на банке хорошо держится созданным разряжением. Если зажим на банке не держится, то обычно требуется подогнуть плечики зажима, которые расходятся при частом использовании (рис. 12).

.G.PICT08.TIF;1.92";1.128";TIFF .G.PICT09.TIF;1.7";2.0";TIFF Рис. 8. Крышка Омния для повторного использования. Рис. 9. Зажим для крышки Омния.

Рис. 10. Закрывание крышки с помощью зажима .G.PICT10.TIF;1.82";1.379";TIFF

Рис. 11. Снятие зажима после стерилизации .G.PICT11.TIF;2.42";1.142";TIFF

.G.PICT12.TIF;1.42";0.364";TIFF

Рис. 12. Исправление зажима

Многократное использование крышек возможно при их бережном снимании с банок без механических повреждений и хранении их в гигиенических условиях. Это означает, что крышки после снимания необходимо тщательно вымыть, высушить и хранить в сухом состоянии.

Крышки при повторном использовании необходимо закрывать ручной закрывающей головкой, которая механически преобразует их поврежденный край.

Крышки для промышленного использования делают из тонкого алюминиевого листа и при их закрывании можно использовать ручную закрывающую головку (рис. 3). Крышки и различные типы закрывающих головок бывают обычно в продаже. Нажатием на закрывающую головку рукой прижимают крышку к банке в нескольких местах по всему обводу. Стерилизация проходит так же, как и в предыдущих типах банок.

Для этих крышек также можно использовать вышеописанный способ закрепления с помощью запирающего зажима (рис. 9).

Достоинством этого типа закрывания является нержавеющая

алюминиевая крышка, простота в употреблении, легкое открывание и возможность и возможность многократного использования. Для продуктов с содержанием жира до 5 % существует определенная крышка с красной прокладкой, для остальных продуктов без жира с белой прокладкой.

Все три приведенных типа банок могут при стерилизации дегазировать (выпускать воздух и водяные пары вследствие нагревания). По этой причине не имеет решающего значения наполнять продуктами и заливкой теплой или холодной. Это влияет лишь на качество продукта и время стерилизации. Стерилизацию можно сократить погружением банок в несколько более теплую воду, чем теплота содержимого банки. При больших перепадах температур (от 30 до 50 оС) возникает риск растрескивания банок.

В домашнем хозяйстве иногда появляются и банки с замком типа Twist-off (рис. 13), которые остаются от консервов и закрываются поворотом. Такая крышка, принимая во внимание прочное исполнение и устойчивость к нескольким тепловым циклам, бывает особенно выгодна для тех продуктов, которые расходуются постепенно, и поэтому их нужно после открывания хранить в холодильнике.

Банки Twist-off, конечно, не могут дегазировать при нагревании, как предыдущие типы банок. Это означает, что после охлаждения в банках не создается достаточного разряжения и крышка не создает достаточного уплотнения. Поэтому необходимо такие банки перед наполнением подогреть (ополоснуть горячей водой), наполнить горячим продуктом, залить горячей заливкой, сразу же закрыть крышкой и как можно скорее стерилизовать. Для этого закрытые банки погружают в горячую воду и сокращенно стерилизуют.

Рис. 13. Банка типа Twist-off с крышкой .G.PICT13.TIF;0.92";1.436";TIFF

Также в продажу поступают пластмассовые крышки Twist-off из пролипропилена. Этот тип крышек имеет размеры полностью совпадающие со стальными крышками Twist-off, отличающийся только в возможностях их уплотнения. Пластичное вещество полипропилена выдерживает нагрев до 100 оС, что позволяет использовать эти крышки для закрывания горячих продуктов. Крышка, однако не пригодна для стерилизации, т.к. по причине эластичности пластмассы при стерилизации они открываются. Пластмассовая крышка хорошо пропускает газы, из воздуха диффундирует в пространство под крышкой кислород и воздействует на продукты. Их окраска изменяется, что можно установить через 4-6 месяцев в зависимости от способа

складирования, низкая температура и темнота благоприятно воздействуют на качество продуктов.

Достоинством полипропиленовых крышек является их высокая устойчивость против коррозии, что означает выгодную замену при химическом консервировании продуктов и изделий с высоким содержанием соли и уксуса.

Бутылки для хранения напитков бывают на нашем рынке в разных исполнениях, как по типу, форме и емкости, так и по способу закрывания. По типу бывают бутылки, предназначенные для стерилизации, практически это лишь для сусла, пива, соков и тоника и очень богатый ассортимент бутылок для продуктов, производимых без тепловой обработки. Этот тип бутылок бывает очень чувствителен к быстрому изменению температуры. На практике это означает, что с точки зрения безопасности различие между температурой бутылки, температурой содержимого, возможно температурой окружающей воды при стерилизации не должно быть больше 20-25 оС. При этом чем толще бутылка, тем менее она устойчива к быстрым изменениям температуры, так называемому тепловому удару. Например, бутылку от игристого вина нельзя использовать для этой цели. Прежде чем наполнять бутылку горячим суслом, ее необходимо подогреть, например, теплой водой.

По исполнению горлышка почти все бутылки пригодны для закрывания пробковой затычкой. Ввиду всемирного недостатка пробки в последнее время все шире применяются типы бутылок с различным исполнением горлышек, которые отличаются по оформлению поверхности (не лакированные, лакированные, гладкие, с резьбой, опечатываемые) и по применяемой затычке (из ПВХ пасты, из ПВХ гранул, ПЗ гранул).

Для закрывания бутылок пробковыми затычками служит укупорочное приспособление для бутылок (рис. 19), для закрывания корончатыми колпачками могут служить: ручная закрывалка ZAKO, запирающее кольцо - закрывает головкой или в патроне, например, от ручной дрели. При закрывании кольцом на горлышко бутылки насаживается вымытая, чистая и недеформированная коронка. На нее надевается кольцо широкой стороной вниз к коронке (нельзя иначе) и его сжиманием бутылка закрывается. Мягким постукиванием по нижнему краю запирающее кольцо сбивается и снимается. Коронку можно использовать только один раз. Правильно установленная коронка имеет размер площадки 28,4 - 28,6 мм.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

Основные операции

при консервировании фруктов и овощей

В этой главе мы рассмотрим только те указания, о которых не было рассказано в предыдущей части данной книги.

Фрукты, предназначенные для консервирования, должны быть здоровыми, неповрежденными вредителями, соответствовать технологической зрелости, которая отличается для разных фруктов и целей обработки. Для компотов плоды должны иметь соответствующую окраску и вкус, плотную мякоть, которая не разваривается. Для выработки фруктовых соков и сгущенных продуктов можно использовать и плоды с видимыми дефектами и деформациями, зрелые или перезрелые. Степень зрелости оценивают с одной стороны субъективно по органическим свойствам фруктов (вкус, запах, окраска, консистенция), с другой стороны объективно - лабораторными исследованиями. Как основной и наипростейший анализ, требуется провести прямое измерение рефрактометром количества сухого вещества в соке плода (% Rf), что дает содержание растворенных веществ в воде, преимущественно сахара, и определяет титры некоторых кислот в пересчете на лимонную кислоту. В обычной домашней практике консервирования руководствуются указаниями в рецептах, которые дают обычно количества сахара и кислоты в компоте. Фрукты обрабатывают обычно свежими, как можно скорее после уборки. Если их необходимо некоторое время хранить, то их надо убрать в сухое, лучше прохладное и затененное место, лучше всего в холодильник.

С технологической точки зрения, если фрукты достаточно кислые, а также при их консервировании пастеризацией, т.е. нагревом до 100 оС, они не требуют подкисления.

Овощи, предназначенные для консервирования, должны быть здоровыми, по возможности свежими, большей частью хорошо вызревшими. Только горошек, фасоль и огурцы собирают незрелыми, в оптимальной технологической зрелости.

С технологической точки зрения, овощи обычно не кислые, и при консервировании их необходимо приготавливать в подкисленной заливке и затем нагревать до температуры 100 оС. Неподкисленные овощи, т.е. в соленой заливке, необходимо консервировать стерилизацией, т.е. нагреванием свыше 100 оС, что трудно провести в домашних условиях.

Сырье перед уборкой нельзя поливать или обрабатывать защитными химическими веществами, нельзя вносить подкормку или удобрения. Тем самым предотвращается заражение болезнетворными микробами и вредными веществами. В последнее время появилась опасность высокого содержания свинца во фруктах, собираемых с деревьев в непосредственной близости от автострад с сильным автомобильным движением.

Последние исследования показали, что содержание свинца через несколько метров от дороги быстро падает.

Первой фазой обработки фруктов и овощей является мойка, которая удаляет с плодов пыль, глину, песок и другие нечистоты. Тем самым сильно снижается число микроорганизмом. При мойке необходимо окончательно удалить, прежде всего, засохшие ткани, в которых бы могли остаться споры микроорганизмов и после стерилизации дополнительно способствовать порче готовых консервов. Если небольшая степень загрязнения плодов, то их можно слегка намочить и ополоснуть или вымыть под душем из чистой питьевой воды. Завершается мойка сырья сортировкой по качеству, преимущественно по размерам.

Сортировку можно сочетать с обрыванием плодоножек или дальнейшими операциями, такими как удаление косточек, очистка и резка. Обрывание плодоножек проводится вручную, лишь крыжовник, предназначенный для переработки на компоты, если он достаточно твердый, можно очистить на карборундовом очистителе, входящем в комплект некоторых типов кухонных комбайнов. При этом если выгодно, можно снять кожистую оболочку, чтобы плоды в сиропе не сморщились. Очистка плодов производиться преимущественно вручную, причем эту операцию можно связать с удалением ядра, удалением косточек или резкой плодов. Для очистки можно с выгодой использовать профильные ножи, преимущественно ручные очистительные машинки (для груш, яблок). Очистительные устройства сильно деформируют плоды. В устройстве должен быть остро наточенный и правильно отрегулированный чистящий нож, чтобы не было слишком больших отходов. И затем следует плоды вручную дочистить. Некоторые разновидности персика можно хорошо очистить кратким погружением в кипящую воду, кожура от плодов отторгается образующимся под ней паром, и после вынимания из воды она легко снимается рукой. Под горячей кожурой плод остается практически холодным. Химическую очистку применяют обычно для овощей и некоторых фруктов. Очистка происходит в горячем растворе (50-100 оС) щелочи натрия или калия при концентрации 1 - 20 % в течение 1 - 20 минут. В результате очистки нарушается и освобождается кожура, которая сразу же удаляется сильной струей холодной воды. Избыток щелочи нейтрализуют раствором лимонной кислоты. Горячая щелочь сильно едкая и практически ее нельзя использовать без достаточной профессиональной подготовки. Для механической обработки овощей

использовать скребки для картофеля, которыми бывают оснащены некоторые типы кухонных комбайнов.

Очищенными, с удаленными косточками или разрезанными плодами быстро наполняют приготовленные банки и заливают сиропом. При необходимости можно ускорить темпы операций, особенно для светлых фруктов, чтобы воспрепятствовать гниению, особенно окислению витамина С на воздухе. Для предотвращения этого плоды погружают в следующие растворы: 0,2 - 0,5 % раствор лимонной кислоты, 2 % раствор поваренной соли, растворы сахара разной концентрации до 30 %, возможно подкисленные лимонной кислотой до 0,5 %. Если же нет никакого из растворов, достаточно замочить в холодной воде.

Некоторые фрукты и, прежде всего, овощи необходимо перед дальнейшим использованием подвергнуть тепловой обработке - бланшировать. Кратковременной варкой или ошпариванием (бланшированием) достигается с одной стороны частичное удаление воздуха из сырья, а с другой стороны подавляется активность присутствующих ферментов и тем самым подавляются нежелательные биохимические реакции, ведущие к снижению качества продуктов. Подавление активности ферментов имеет значение для тех продуктов, которые консервируют теплом. Бланширование сохраняет консистенцию и объем плодов, что применяется для перца и корнеплодов, устраняет запах некоторых корнеплодов и приводит к подавлению активности микроорганизмов. Недостатком бланширования является потеря растворимых в воде питательных веществ. Потери можно снизить бланшированием в паре и моментальной укладкой горячего сырья в банку. При использовании горячей заливки можно наоборот существенным образом снизить время пастеризации.

Протирание проводится как холодных (например, малина, черника, клубника, смородина), так и теплых, предварительно разваренных фруктов и овощей. В продаже есть ряд протирочных устройств как ручных, так и приставок к домашним комбайнам. Еще стоит обратить внимание на чистоту этих протирок, которые часто бывают заражены микробами от обрабатываемого сырья. Протирание, из-за неизбежного взаимодействия сырья с воздухом, приводит к неизбежному окислению, что требует ускоренной работы, а в случае необходимости стабилизации добавкой сахара или кислоты.

Разваривание необходимо производить быстро при наивысших температурах, чтобы не произошло снижение качества сырья. Наиболее чувствительные сорта необходимо после разваривания охладить. Наиболее выгодно производить разваривание паром, что приводит к разбавлению вещества водой на 10 %. На рынке были в продаже алюминиевые разварочные комплекты из ГДР с приспособлением для отвода

освобождающегося сока.

Сгущение фруктовых пюре производят в домашних условиях в открытой посуде при нормальном давлении при температуре близкой к кипению. Более высокий нагрев не выгоден, потому что приводит к изменению органолептических свойств. В промышленных условиях это происходит при низких температурах и при пониженном давлении - в автоклавах. При сгущении пюре необходимо постоянно перемешивать, чтобы оно не пригорало. Добавляемые вещества, такие как сахар и желеобразующие вещества, примешивают при достаточном сгущении пюре, чтобы они зря не разрушались долгим нагреванием. После короткого кипячения пюре заполняют чистые банки. Стеклянные банки необходимо сначала прогреть, чтобы из-за высокой разницы температур они не потрескались. Для практики стоит запомнить, что человеческая рука выносит нагрев до 60 - 70 оС. Стеклянные банки разных типов не должны трескаться при разности температур 30 - 50 оС (банки должны выдерживать стерилизацию). Стеклянные банки при заполнении горячим пюре должны быть так прогреты, чтобы их можно было держать в руке.

Прессованием получают, прежде всего, фруктовые соки. Прессуют или целые фрукты, или чаще всего предварительно измельченные. Измельчение можно произвести в домашних условиях на ручной терке, или на кухонном комбайне. Для измельчения винограда достаточно простой давилки. Прессование проводят на прессовочных ручных мельницах или на приставках к кухонному комбайну или на малых домашних прессах. Выход сока при прессовании достигает около 70 %. В некоторых случаях выгодно другими способами повысить выход. Производят выдержку сырья в течение 2 - 12 часов, сбраживание сырья в течение 1 - 6 дней или проводят пектолиз сырья. Самым простым является разрыхление и умеренное увлажнение прессованного сырья и новое прессование. Выход в некоторых случаях превышает 10 %. Этим способом пользуются преимущественно при производстве фруктовых вин. Дальнейшая работа с выжатым соком, пока он не забродил, должна быть очень быстрой вследствие высокой активности микробиологических и биохимических процессов.

Приготовление заливки для компота и овощей производят по существующим рецептам. Самым простым способом является растворение всех составных частей в чистой питьевой воде в холодной или теплой. Перед заполнением тары заливку следует перемешать. Еще необходимо помнить, что в холодной воде растворяется самое большое около 60 % сахара, в горячей воде 90

оС около 80 % сахара. При охлаждении избыточный сахар опять кристаллизуется. Поэтому при малом количестве продуктов заливку следует приготовить отдельно, разлить по банкам, заполненным продуктами, просыпать необходимым количеством отвешенного сахара и других добавок и банки долить водой. Засыпка сахара на дно пустых банок перед заполнением фруктами является менее пригодной, из-за того, что это может привести к его спеканию при быстро проведенной пастеризации.

Консервацию продуктов кислых или в кислой заливке пастеризацией нагревом иногда рекомендуют для отдельных простых видов продуктов и проводят по общепринятым правилам инактивации микробов стерилизацией, приведенным в первой главе. Закрытые заполненные банки можно устанавливать как в холодную, так и в теплую воду. Разница температур между банками и водой не должна превышать 30 - 50 оС. Установка банок в теплую воду сокращает общее время стерилизации. Правильно проведенная закупорка создает клапан, который в банках Омния позволяет проникать воздуху из банок наружу, но препятствует проникновению воздуха и воды снаружи внутрь. Если произойдет всасывание, то после пастеризации в банке не будет разряжения и крышка на банке не будет держаться. Причиной этого может быть бракованная банка, крышка или уплотнение. Тогда можно - это выгодно - погрузить хорошо закрытые банки полностью под воду и таким образом можно прокипятить два слоя банок один над другим. Если кастрюля, в которой проводится пастеризация, подогревается прямо через дно, то необходимо под слой банок подложить железную или деревянную решетку, слой ткани или бумаги (смятые газеты). По окончании нагревания и остывания банки можно охладить следующим образом: целиком погруженные банки в горячей воде сначала сбрызнуть сверху холодной водой, после полного охлаждения воды в кастрюле их можно интенсивно охладить текущей водой. По другому способу можно вынуть горячие банки из воды и оставить спокойно остывать. Охлаждение прямо в кастрюле слишком медленное, что снижает пищевую ценность и органолептические свойства продуктов (потеря витаминов, излишне мягкая консистенция).

Пастеризацию можно проводить и сухим теплом, например, нагревом в духовом шкафу. В этом случае необходимо подложить под банки негорючий материал (например, асбест).

Консервные банки Twist-off и жестяные банки не могут после закрывания выпустить лишний воздух, поэтому их необходимо наполнять как можно больше - прежде всего, стеклянные - теплым или горячим продуктом.

Отдельным случаем пастеризации является так называемая пастеризация вне банок. В горячие банки накладывают горячее содержимое и сразу же закрывают горячими крышками. Перед закрытием хорошо бы пустить под крышку пар, чем непосредственно достигается плотное закрывание. Закрытые банки переворачивают, ставят на крышки и оставляют охлаждаться. При этом не проводят никакого особенного нагрева. Пастеризация содержимого должна быть проведена осторожным нагревом перед заполнением, пастеризация банок и крышек достигается их подогревом и дополнительным нагревом от горячего содержимого. Предпосылкой успеха является, кроме тщательной чистоты, и минимальное время между заполнением банок и закрыванием крышек. Достоинством этого способа является сокращенное время нагрева и, следовательно, лучшее качество продукта. Его нельзя, конечно, применять без достаточных теоретических и практических знаний.

Консервацию некислых продуктов можно проводить двумя способами: стерилизацией, т.е. нагревом свыше 100 оС, часто при избыточном давлении в автоклавах; прерванной пастеризацией, т.е. двойным нагревом до 100 оС, повторенным через 24 часа. С точки зрения потребности в специальном оборудовании в первом случае и хорошем теоретическом знании микробиологии в другом случае нельзя в домашних условиях заручиться безопасности и надежностью приведенных способов.

Хорошо закрепленные металлические крышки на банках является гарантией долгой сохранности стеклянных консервов. Еще они позволяют определить качество консервов по тому, что при легком постукивании ногтем пальца, карандашом, деревянной палочкой по середине крышки раздается звонкий хлопок. Чем выше тон, тем больше при той же толщине и диаметре крышки в банке избыточное давление. Крышка без избыточного давления, находящаяся без избыточного давления, находящаяся на горловине банки при деформации издает замкнутый, глухой или дребезжащий звук. Такая крышка не обеспечивает дальнейшей пригодности продукта.

Недостаточные пастеризационные или стерилизационные мероприятия чаще всего проявляется через несколько дней (3 - 5) по нагреву испорченного продукта (бомбаж). Он сопровождается появлением в банке цепочек газовых пузырьков, которые создают избыточное давление в банке и срывают крышку. Металлические крышки на банках могут создавать и тихий звук. Герметично закрытые банки можно легко открыть рукой. Жестяные банки раздуваются и округляются, возникает опасность открывания банок в замке или на спае и разбрызгивания содержимого.

Консервы после выраженного бомбажа следует обмыть чистой водой, чтобы устранить остатки прилипших приправ и заливки. Отдельные засохшие остатки сахарного сиропа при попадании в консервы во влажной среде могут вызвать прорастание плесени, плесень может прорасти и под уплотнительным кольцом. Чистые и сухие консервы следует хранить, если возможно, в прохладном и сухом месте. Стеклянные банки следует хранить в темном месте, от этого улучшается качество содержимого.

Компоты

Компоты - это стерилизованные консервы из соответствующим образом обработанных свежих фруктов, залитых сахарным или другим сиропом. При приготовлении компота стремятся сохранить естественный вкус, цвет и запах свежих фруктов и максимальное содержание витаминов и минеральных веществ. При правильном производстве и хранении компотов из некоторых фруктов (черная и красная смородина, рябина) можно приготовить консервы с большим содержанием витамина С.

Фрукты из компота легко усваиваются и хорошо разнообразят стол зимой при ограниченном выборе фруктов и овощей.

Компоты можно приготовить почти изо всех видов фруктов, из овощей только из дыни. Для производства компота фрукты должны быть хорошего качества, неповрежденные, вызревшие (не перезрелые), красиво окрашенные, с типично выраженным запахом и вкусом, с плотной мякотью, чтобы консистенция фруктов после стерилизации была такой же, как при полной зрелости. Из перезрелых фруктов приготавливают ряд других продуктов. Только крыжовник консервируют при неполной зрелости.

Фрукты тщательно перебирают перед приготовлением компота. Способы сортировки и дальнейшей обработки фруктов приведены в отдельных рецептах. Приготовленные фрукты укладывают или насыпают в стеклянные или жестяные банки и заливают горячим сиропом.

Приготовление сиропа для компота

Сироп в компотах подчеркивает вкус фруктов, вытесняет воздух между плодами и позволяет хорошо прогреть плоды при стерилизации. Сироп готовят заранее до укладки фруктов в банки, чтобы приготовленные фрукты можно было быстрее залить и поставить стерилизовать.

Отвешенный сахар и отмеренное количество воды нагревают до кипения при периодическом помешивании, при этом удаляют пену, которая образуется на поверхности сиропа, деревянной ложкой или шумовкой. Количество сахара в сиропе зависит от

содержания сахара и кислот во фруктах; слишком сладкий или мало сладкий компот не вкусен, количество сиропа, необходимое для заливки фруктов в банках составляет около трети объема используемых банок. Для фруктов, предварительно обваренных или тесно уложенных в банках потребное количество сиропа уменьшается; для наполненных таким образом банок сироп готовят послаще (добавляют сахара больше на 20 %). Количество сахара, приведенное в рецепте, снижают при консервировании очень сладких фруктов или в случае приготовления компота с низким энергетическим содержанием. Сироп для компота из мало кислых фруктов (груша, черешня и т.п.) готовят с небольшой добавкой лимонной кислоты.

Готовый сироп хранят в закрытой чистой банке до следующего раза (добавить сахара или воды в зависимости от вида фруктов). Наоборот, если мало сиропа и нет времени готовить новый, можно фрукты в банках засыпать сахаром и залить горячей водой.

Стерилизация компота

Банки после заполнения быстро закупоривают (по способу А) и немедленно устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой. Бак сразу же закрывают и подогревают в течение 20 минут до температуры, установленной для стерилизации. В некоторых рецептах указано время стерилизации для банок Омния двух размеров. Для стеклянных банок, отличающихся объемом или для жестяных банок можно пересчитать время стерилизации по отношению к банкам емкостью 0,7 - 0,9 л следующим образом:

- для литровых банок время стерилизации увеличивается на четверть;

- для двухлитровых банок время стерилизации увеличивается наполовину;

- для пятилитровых банок время стерилизации удваивается;

- для жестяных банок полулитровых и литровых время стерилизации сокращается на одну шестую.

По окончании стерилизации банки следует охладить по способу В. Некоторые виды мелких фруктов можно стерилизовать "вне банок". Правила этого вида консервирования приведены в способе С.

Джемы

Правильно приготовленный джем должен иметь желеобразную консистенцию с кусочками фруктов или целыми мелкими плодами, типичный запах использованного фрукта и красивый чистый цвет. Желеобразная консистенция джема зависит от количества пектиновых веществ, сахара и кислот.

Пектиновые вещества содержатся в отдельных видах фруктов

в разных количествах (больше всего в смородине, крыжовнике, незрелых яблоках, айве и бруснике). Выше содержание пектиновых веществ в незрелых фруктах. При созревании фруктов содержимое пектиновых веществ падает. При изготовлении джема из фруктов с низким содержанием пектина, добавляют фрукты с высоким содержанием пектина (разваренное пюре или сок, выжатый из свежих или отваренных фруктов) или пектиновую приправу промышленного или домашнего производства, полученную из фруктов, богатых пектином.

Джемы консервируют сахаром с концентрацией выше 60 % или джемы с низким содержанием сахара стерилизуют. После открывания джемы хранят в холодильнике.

Джемы готовят из свежих недозрелых фруктов в сочетании с хорошо вызревшими фруктами (для получения хорошего вкуса и запаха), сгущают с помощью варки с добавлением сахара, возможно пектиновых веществ и кислот (лимонной, виноградной).

Фрукты очищают, перебирают, удаляют плодоножки, косточки и веточки, большие плоды разрезают на меньшие кусочки. Большую часть фруктов (60 70 %), которые содержат мелкие косточки и плотную кожуру (клубника, смородина, крыжовник) заливают небольшим количеством воды, варят короткое время и протирают через сито или на специальном приспособлении для отжимания фруктов. Костянки с кожурой можно погрузить в горячую воду, затем быстро в холодную воду и очистить. Фрукты мягкие или с мягкой кожурой можно варить без обработки; отставить в сторону 30 - 40 % фруктов, которые добавляют к джему в конце варки, чтобы они остались целыми. Фруктовое пюре или большую долю мягких фруктов (которые залиты очень малым количеством воды - примерно 0,05 л на 1 кг фруктов) порциями около 1 кг быстро доводят до кипения в низкой широкой кастрюле (лучше всего в тефлоновой) и при постоянном помешивании варят при спокойном кипении 5 - 10 минут, чтобы освободить пектиновые вещества и сок из фруктов. Затем всыпают около 20 % отвешенного сахара (если варите джем в тефлоновой кастрюле, пусть сахара растворяется без перемешивания, иначе можно разрушить тефлоновое покрытие) и при постоянном помешивании выпаривают еще некоторое количество воды, чтобы джем достаточно загустел. При варке следует удалять пену шумовкой или деревянной ложкой. Затем засыпают часть фруктов, которые оставили в сторону. В случае применения пектинового порошка его следует размешать в пятикратном количестве сахарной пудры (т.е. 1 пакетик порошка емкостью 40 г смешать с 200 г сахара, чтобы пектиновые зерна

лучше отделились и больше набухли) и добавить одновременно со свежими фруктами. Через три минуты кипения добавляют основную порцию

а. Затем джем интенсивно варят, чтобы он как следует загустел. Если требуется джем подкислить, можно добавить перед окончанием варки лимонной или виноградной кислоты (2 - 3 г на 1 кг фруктов), растворенной в ложке воды. Долгая варка джема с сахаром может ухудшить цвет и запах джема.

Точное время окончания варки определяют по пробе на желирование (способ D; при проведении пробы джем должен спокойно кипеть, чтобы он не переварился):

- Кипящий джем капнуть на холодную тарелку, после охлаждения каплю попробовать сдвинуть пальцем. Если застывшая капля наморщится всей поверхностью, то джем готов.

- В джем погрузить мешалку, вынуть ее и повернуть в горизонтальное положение, чтобы джем немного застыл. Затем джем стечет на ребро мешалки; если стекает сплошным слоем и затем падает большим куском, а не каплями, то джем готов.

- Капнуть небольшое количество джема в холодную воду и если капля целиком падает на дно посуды (не раздробляется), джем готов.

Если на джеме образуется пена, ее быстро снимают деревянной ложкой или шумовкой. Горячий джем быстро снимают с плиты и разливают по банкам.

При заполнении банок стараются, чтобы кусочки фруктов были расположены в джеме равномерно.

В принципе джем можно раскладывать тремя способами (способ E):

- Горячим джемом заполняют горячие сухие банки с металлическими крышками до краев. Джем должен быть нагрет до 88 oC. После заполнения банки быстро закрывают и опрокидывают, отчего стерилизуется и крышка. При охлаждении объем джема уменьшается, в банке создается пониженное давление, и тем самым крышка на банке хорошо прижимается (если правильно положена). Банки переворачиваются снова после охлаждения джема.

- Горячим джемом заполняют нагретые, сухие, чистые консервные банки на 0,5 см ниже края, быстро закрывают металлическими крышками, устанавливают в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют 6 минут при 96 oC. Затем банки охлаждают проточной холодной водой.

- Слегка охлажденным джемом заполняют банки Омния с металлическими крышками, банки типа Байоль с винтовыми крышками или банки от горчицы. Банки заполняют джемом до

краев и оставляют открытыми остывать, чтобы наверху образовалась корочка. Затем их закрывают. Банки от горчицы можно закрыть неповрежденными пластиковыми крышками или фольгой, которую под горлышком банки плотно стягивают бечевкой. Можно закрывать банки пергаментом или целлофаном, т.к. джем быстро высыхает. Банки типа Байоль закрывают металлическими крышками, которые выложены картонными колечками, а затем колечками из полиэтиленовой пленки, чтобы после затягивания крышка к банке хорошо прилегла.

Несмотря на то, что джем очень долговечный, на его поверхности часто появляется плесень. Чтобы джем не плесневел, его следует хранить в закрытых банках. Хорошо закрытые банки Омния, надежно предохраняют содержимое банок от проникновения инфекции, также, если джем укладывают в банку горячим или стерилизуют (см. первые два способа), он не плесневеет. Джем, укладываемый в банку немного охлажденным, (см. третий способ) можно предохранить от спор плесени тем, что после образования корки ее заливают тонким слоем чистого парафина или на нее кладут кружок пергаментной бумаги, намоченной 0,5 % раствором бензоата натрия или 0,1 % раствором сорбиновой кислоты. Этим раствором небольшой кисточкой протирают поверхность джема, свободный внутренний край банки и внутреннюю сторону крышки. В целом содержимое джема не консервируются, но высокое содержание сахара предохраняет его от брожения.

При приготовлении низкоэнергетического джема используют меньшее количество сахара, чем приведено в рецепте (около 300 г на 1 кг фруктов), но большую порцию пектина. Джем после заполнения банок и закрывания металлическими крышками сразу же стерилизуют в баке для тепловой обработки в течение 6 минут при температуре 95 оС.

Джемы хранят в прохладном месте без прямого освещения.

Мармелады

Мармелады готовят из фруктовых пюре, которые сгущают выпариванием воды и добавкой сахара. Мармелады бывают плотнее, чем джемы, содержат больше фруктовой мякоти (более длительное выпаривание), фрукты можно резать и растирать. Можно употреблять намазывая на хлеб или начиняя изделия из теста, т.к. при нагревании не растекаются.

Мармелады готовят из любых фруктов, которые могут быть менее качественными и слегка механически поврежденными, не имеющими, однако плесени или гнили. Мармелады из менее зрелых фруктов получаются более качественными. Фрукты с низким содержанием пектиновых веществ или перезрелые фрукты

можно комбинировать, например с менее зрелыми и опавшими яблоками, которые имеют слабо выраженный вкус и достаточное количество пектиновых веществ, а также с пектиновыми веществами промышленного производства, имеющимися в продаже. Мармелады можно делать и из двух или трех одновременно созревающих фруктов, причем надо использовать как фрукты с высоким содержанием пектина (недозрелые яблоки, крыжовник, смородину, айву), так и фрукты с темной окраской (черную или красную смородину, черную бузину, ежевику, чернику), чем достигается красивая красная окраска мармелада.

Фрукты для приготовления мармелада очищают (удаляют плодоножки, косточки, остатки соцветий и семена), нарезают маленькими кусочками, добавляют немного воды и под крышкой варят до размягчения 10 - 30 минут. При недостаточном проваривании фрукты плохо протираются, мякоть темнеет и, наоборот, при слишком долгом кипении разрушается пектин и ухудшается качество мармелада. Отваренные фрукты протирают через сито или пропускают через специальную приставку к мясорубке, к электрическому миксеру или к кухонному комбайну (рис. 14). Мягкие фрукты можно отжать и холодными, но выгоднее все фрукты отжимать теплыми: с одной стороны нагревание кожуры освобождает пектиновые вещества и красители, которые бы при холодном отжимании пошли бы в отходы, с другой стороны облегчается работа.

.G.PICT14A.TIF;2.32";2.24";TIFF Рис. 14а. Машинка для отжатия фруктов.

.G.PICT14B.TIF;2.32";1.851";TIFF Рис. 14б. Мясорубка с приставкой для отжатия фруктов

Мармелад варят непрерывно порциями до 1,5 кг фруктового пюре в широкой низкой кастрюле, чтобы площадь испарения была больше и мармелад долго не варился, что способствует разрушению пектиновых веществ, ухудшению качества мармелада и потемнению цвета. Отвешенное количество фруктового пюре заливают в кастрюлю, быстро нагревают до кипения и выпаривают около трети объема. Затем добавляют 20 % установленного количества сахара и при постоянном помешивании быстро варят. Немного погодя добавляют основную долю кристаллического сахара так, чтобы не прерывалось кипения. После этого мармелад варят еще 10 минут. Перед окончанием варки добавляют лимонной (винной) кислоты, растворенной в ложке воды. Готовность определяют по способу D (стр. 65).

Мармелад раскладывают по банкам так же, как и джем (по способу E стр. 65).

После открывания банки мармелад следует хранить в холодильнике.

Фруктовые варенья

Фруктовые варенья - это консервы из хорошо вызревших фруктов, которые слегка разварены и слегка сгущены сахаром. Используют намазывая на хлеб, печенье с маслом, или как компоты и как начинку к сладким мучным блюдам (пудингам, блинчикам, творожным кнедликам), для приготовления морсов.

Фруктовые варенья готовят из всех видов фруктов, которые должны быть высокого качества, перезрелыми, но не такими мягкими, чтобы немедленно разваривались и распадались. Варенье варят мелкими порциями (около 1 кг фруктов). У хорошо очищенных фруктов удаляют косточки, плодоножки и ветки, подливают в широкую кастрюлю несколько ложек воды и при постоянном помешивании разваривают до мягкого состояния. Затем добавляют сахар (200 - 400 г на 1 кг фруктов) и варят еще 10 минут.

Ввиду низкого содержания сахара, который не оказывает консервирующего действия, банки с вареньем необходимо закрывать герметично. Кипящим вареньем заполняют чистые банки, обернутые чистым полотенцем, края банок быстро вытирают и быстро закрывают крышками, переворачивают вверх дном, прикрывают тканью и оставляют остывать. Затем банки протирают влажной тканью.

Фруктовые желе

Для приготовления желе наиболее подходят фрукты с высоким содержанием пектиновых веществ (недозрелые или дикие яблоки, смородина, крыжовник, айва, виноград) и с достаточным содержанием кислот. Лучшие желирующие свойства имеет сок из менее зрелых фруктов.

Приготовление желе из перезрелых фруктов или с низким содержанием пектина требует добавления пектиновых приправ и лимонной кислоты или комбинации с фруктами с высоким содержанием пектина.

.G.PICT15.TIF;1.52";3.322";TIFF

Рис. 15. Бак для выщелачивания сока из фруктов паром (соковыжималка Фрейба) 1 - трубка деревянной кастрюли для фруктов, 2 - деревянная кастрюля для фруктов, 3 - трубка для подведения пара, 4 - кастрюля для приема сока, 5 - кастрюля с водой, 6 - Резиновый шланг со стеклянной трубочкой и патрубком, 7 - зажим на шланге

Фрукты перебирают, при необходимости удаляют дефектные места, тщательно моют, чтобы удалить загрязнения от химических веществ против болезней и вредителей. Удаляют

остатки соцветий, плодоножки и косточки, крупные плоды разрезают на мелкие кусочки, а мягкие слегка раздавливают.

Сок из фруктов можно получить холодным продавливанием или лучше горячим, чем из кожуры освобождаются пектиновые вещества, которые бы иначе остались во фруктах. Подогревают сок в кастрюле или на специальной соковыжималке Фрейба (рис. 15).

Приготовление сока отвариванием в кастрюле

Приготовленные фрукты укладывают тонким слоем в широкую низкую кастрюлю, добавляют воды и без перемешивания варят под крышкой. Количество добавляемой воды определяется видом фруктов: мягкие сочные фрукты (смородина, малина, крыжовник и т.п.) доливают малым количеством воды, чтобы фрукты дошли до кипения и выпустили сок, твердые фрукты доливают большим количеством воды (на 1 кг фруктов 0,25 - 0,5 л воды). Фрукты варят 20 40 минут, при этом надо следить, чтобы они не разварились - полученный сок должен быть прозрачным.

.G.PICT16.TIF;3.6";1.3";TIFF

Рис. 16. Перегонка сока из фруктов мешком

Рис. 17. Перегонка сока из фруктов двумя полотняными салфетками, подвешенными одна над другой .G.PICT17.TIF;1.5";2.";TIFF

Горячие фрукты с соком выливают во фланелевый или полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16) или на полотняные салфетки, подвешенные одна над другой и концами укрепленные на ножках перевернутого табурета (нижняя салфетка должна быть из более плотной ткани и должна быть больше прогнута) (рис. 17). Под мешок или под нижнюю салфетку надо поставить кастрюлю для капающего сока. Сок оставляют свободно капать (первый протекший сок возвращают обратно, дальше сок будет капать чище), лучше на ночь, чтобы был чище. Фрукты не приминают, чтобы сок не мутнел, что вызывает помутнение желе.

Варка желе

Свежий откапавший чистый сок варят в тонком слое в количестве 1 - 2 литра (в зависимости от размера кастрюли) в широкой низкой кастрюле. После выпаривания не менее трети объема сока добавляют сахар (предварительно смешав с порошком пектина) и при постоянном помешивании варят. Слишком большое количество сахара заглушает вкус фруктов и способствует кристаллизации сахара в желе и, наоборот, при малом количестве сахара желе получается недостаточно упругим.

В соки из фруктов с низким содержанием пектина добавляют

пектиновую приправу: порошок пектина смешивают с сахаром и добавляют в сок после его частичного испарения, жидкий пектин добавляют в конце варки. Хорошее количество, окраска и запах желе обуславливается также достаточным содержанием кислот, для этого сок из менее кислых фруктов подкисляют к концу варки лимонной кислотой.

Образующуюся при кипении пену собирают почти перед концом варки деревянной ложкой или шумовкой. Конец варки определяют по некоторым из проб (см. способ D - стр. 65). Горячим желе при температуре не менее 88 оС быстро наполняют нагретые сухие чистые банки почти до краев и быстро закрывают (лучше металлическими крышками, вынутыми из горячей воды). Если желе при заполнении имеет температуру меньше 88 оС, то закрытые банки с горячим желе ставят в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют еще 10 минут при температуре 95 оС.

Когда закрытые банки с желе остынут, их поверхность (чтобы не плесневели) протирают раствором бензойной кислоты (0,1 г на 0,1 л воды) или накрывают кружками из целлофана или пергамента, смоченными данным раствором. Если вы закрываете банки только целлофаном (двойным) или пергаментной бумагой, то, чтобы бумага не разрушилась при длительном хранении, надо подождать, чтобы желе высохло.

Хорошо приготовленное желе должно быть прозрачным, блестящим, таким плотным, чтобы его можно было резать на ломтики, должно иметь окраску фрукта, из которого было приготовлено. В домашнем хозяйстве имеет широкое применение - им украшают конфеты, пироги и т.д. Нельзя, однако, использовать как начинку для различных выпечек, так как оно растекается.

Фрукты с высоким содержанием пектина, которые остаются после вытекания сока из ткани, можно снова залить меньшим количеством воды, отварить, профильтровать и приготовить новое желе. Из фруктов, которые остались после вытекания сока, можно приготовить мармелад или повидло.

Повидло

Повидло - это разваренные очищенные фрукты, сгущенные испарением воды до плотной консистенции. Бывает без дальнейшей консервации таким долговечным, что его можно хранить несколько лет. При испарении воды увеличивается содержание сахара и кислот, что препятствует деятельности различных микроорганизмов. Повидло можно приготовить из различных фруктов. Выгоднее всего из фруктов с высоким содержанием сахара, лучше всего из перезрелых. Популярнее всех повидло из чернослива.

Фрукты перебирают, хорошо моют, если необходимо нарезают на кусочки или разваривают и протирают через грубое сито, что способствует удалению косточек. Фрукты можно очистить от косточек и перед разваривением, однако при разваривании косточки придают повидлу приятный пряный привкус. Пюре выпаривают при постоянном помешивании в нержавеющей эмалированной или алюминиевой кастрюле, большим количеством (свыше 10 кг фруктов) в облуженном котле с электрическим перемешиванием (если имеется в наличии). Подслащивают повидло добавкой сахара (в малом количестве) только в конце варки.

Конец варки определяют по некоторым из проб:

- Небольшое количество горячего повидла налить на тарелку и ложкой сформировать палочку. Если она сразу же не растекается, то повидло готово.

- Погрузить в повидло ложку и если повидло с нее после вытаскивания не отпадает, а остается на ложке, то значит, готово.

- Повидло капнуть на тарелку. Как только капля охладится, проверяют ее упругость. Нужно всегда помнить, что после полного охлаждения повидло должно быть упругим.

Хорошее повидло имеет значительную упругость. Достаточно упругое повидло можно перед употреблением резать и разводить с водой, а также повидло редко подвергается плесневению и брожению.

Горячее повидло разливают по подогретым, сухим банкам, керамическим горшкам или картонным парафинированным коробкам до самых краев; при наполнении повидло утрамбовывается и протыкают закругленным ножом, чтобы устранить воздушные мешки. Оставляют охлаждаться в открытой посуде, чтобы на поверхности образовалась корка, которая в известной мере предохраняет повидло от плесени. Чтобы обеспечить лучшую сохранность от плесени, поверхность остывшего повидла протирают кисточкой со слабым раствором сорбиновой кислоты (0,1 г на 0,1 л воды). Банки с холодным повидлом закрывают металлическими крышками и полиэтиленовой пленкой и ставят в сухое, прохладное место.

Фруктовые пюре

Фруктовые пюре готовят из хорошо вызревших и перезревших доброкачественных семечковых, ягодных, косточковых и мелких садовых фруктов, из одного вида или из их смеси.

Используют их для приготовления смешанных напитков, фруктовых пен (легче взбивать несладкие пюре), мороженых, для обливания теплых и холодных мучных сладостей. Фруктовые пюре производят сладкими или несладкими.

Для приготовления пюре из фруктовой смеси выбирают сочетания разных фруктов так, чтобы готовое пюре было ароматным, с красивой окраской и приятным вкусом. Для этого смешивают сладкие виды фруктов с кислыми (черешню с вишней или смородиной, груши с яблоками), фрукты менее ароматные с ароматными (малина), к неокрашенным фруктам добавляют темно-окрашенные фрукты (черная бузина, смородина).

Фруктовые пюре можно протирать холодными (мягкие виды фруктов) или теплыми (твердые виды - очищенные фрукты заливают малым количеством воды и отваривают под крышкой) на отжимной приставке к мясорубке, кухонному комбайну или электрическому миксеру. При нагревании в пюре переходят красящие вещества из кожуры, которые бы при отжимании в холодном виде остались бы в отходах. Пюре можно немного сгустить выпариванием.

Фруктовое пюре стерилизуют в банках в кипящей воде в течение 35 минут (для объема 1 л) или "вне банок", заменяя сгущение пюре. Пюре сразу же после отжимания разогревают в нержавеющей или лучше тефлоновой кастрюле, кипятят 5 минут, кипящим раскладывают в чистые банки, обернутые влажным полотенцем, быстро вытирают края и сразу же закрывают крышками. Банки переворачивают вверх дном и оставляют остывать. Перед складированием банки обмывают теплой водой и осушают.

Фруктовые сыры

Фруктовые сыры должны быть густой желеобразной консистенции, приготовленные из фруктов с высоким содержанием пектиновых веществ или с добавлением большой порции пектиновых препаратов. Наиболее популярные фруктовые сыры готовят из айвы и из черной смородины.

Помытые очищенные фрукты, при необходимости нарезанные на куски, разваривают с малым количеством воды под крышкой до размягчения и протирают через сито или мясорубку с приставкой для фруктов; если желают получить сыр нежной консистенции, то разрезанные фрукты протирают второй раз, Фруктовое пюре затем отпаривают в широкой кастрюле при постоянном помешивании, чтобы оно сгустилось и не растекалось (мешалка оставляет за собой не исчезающую сразу дорожку). Перед окончанием варки добавляют сахар, при необходимости и другие вкусовые добавки, такие как мелко нарезанный очищенный миндаль, ядра лесных или грецких орехов.

Фруктовые сыры разливают сразу же после уваривания по большим жестяным формам (например для пирогов), смазанным маслом и обсыпанным крупным сахаром. После окончательного

отвердевания (лучше через несколько дней) сыр выбивают, упаковывают в пергаментную бумагу и кладут в сухое, прохладное место. При хранении контролируют качество сыра.

Фруктовый сыр можно также налить сразу же после варки на фольгу, смазанную маслом и посыпанную крупным сахаром, высушить, затем нарезать на куски и полить шоколадом.

Фруктовые пасты

Фруктовая паста - это отжатые отваренные фрукты, которые сгущены испарением воды и добавлением сахара до густой консистенции и в тонком слое высушены в духовке.

Фруктовые пасты готовят из разных видов фруктов, которые после очистки и, если необходимо, резки, заливают небольшим количеством воды, под крышкой отваривают до размягчения и протирают через сито или пропускают через мясорубку с отжимающей приставкой. Мягкие фрукты можно отжимать сырыми, но при этом способе теряется часть пектиновых и красящих веществ.

Фруктовое пюре взвешивают, доводят до кипения и при постоянном помешивании сгущают, чтобы объем уменьшился на треть. Добавляют сахар и сгущают дальше, чтобы паста загустела и не растеклась. Горячую пасту выливают в металлические формы, смазанные маслом или слоем 1,5 - 2 см на противень, смазанный маслом или на пергаментную бумагу, положенную на лист.

Пасту сушат постепенно, чтобы на поверхности не образовалась корка, так как она препятствует высыханию средних и нижних слоев, которые останутся влажными, липкими, а паста может испортиться. Пасту следует сушить в приоткрытой духовке при температуре 60 - 70 оС, на поверхность пасты можно положить бумагу. Если сушат пасту в электрической духовке, то ее ставят на нижнюю полку духовки и включают на первое положение переключателя. При сушке пасту переворачивают на другую сторону. Хорошо просушенная паста должна быть мягкая, упругая и эластичная, ни в коем случае твердая, пересушенная. Фруктовую пасту, высушенную на противне, разрезают еще горячей - на кубики или гранулы. Пасту, высушенную в формах, выбивают. Обваливают в крупном сахаре или поливают белковой или шоколадной глазурью. Хранят в сухом месте в коробочках или целлофане.

Фруктовую пасту подают как десерт после обеда или как освежающее, энергетическое и питательное лакомство детям, выздоравливающим или занимающимся туризмом.

Фруктовые сусла

Фруктовые сусла - это несброженные фруктовые соки,

консервируемые стерилизацией без химических консервирующих добавок. Являются вкусными, освежающими, биологически ценными и при домашнем производстве очень дешевыми. Можно вырабатывать из менее привлекательных, опавших фруктов, которые быстро портятся и которые не могут храниться. Содержание кислот и сахара исправляют разбавлением водой и подслащиванием.

Фруктовые сусла можно вырабатывать почти изо всех видов фруктов или из смеси фруктов. Фрукты должны быть вызревшими, свежими, ароматными, красиво окрашенными, достаточно сладкими; не должно быть гнилых или плесневелых. Сок из вызревших фруктов можно сочетать с соком из менее зрелых фруктов. Сусло имеет очень хороший вкус и позволяет использовать менее качественные фрукты.

Приготовление соков

Фрукты сортируют, моют, сильно загрязненные перед промыванием отмачивают некоторое время в холодной воде. Фрукты отделяют от веточек, которые - главным образом при теплом отжимании - способствуют появлению горького привкуса фруктового сока. Очищенные фрукты измельчают и отжимают каким-нибудь способом в зависимости от вида фруктов. Это надо проделать быстро, так как сок, отжатый из здоровых и хорошо очищенных фруктов, содержит достаточно микроорганизмов, главным образом дрожжей, которые, особенно при высокой температуре, быстро размножаются.

Яблоки и груши разрезают на маленькие кусочки на специальных ручных или электрических машинках для измельчения фруктов, которые бывают в продаже. Ягоды и косточковые фрукты (избавленные от косточек) можно измельчить и отжать на отжимающей приставке к мясорубке, к электрическому миксеру или кухонному комбайну.

.G.PICT18.TIF;1.42";2.712";TIFF Рис. 18. Ручной винтовой пресс

Отжатый сок, однако, получается мутным, содержащим мелкие частицы мякоти и его очищают фильтрацией или осаждением, что медленнее. Выгоднее всего получать сок из фруктов выщелачиванием паром или грубым измельчением и отжиманием на винтовом или рычажном прессе, которые имеются в продаже (рис. 18). Мягкие фрукты можно раздавить на специальной ручной мельнице.

Сок из измельченной массы можно выжать холодным или теплым. Светлые фрукты - яблоки, груши, абрикосы, персики и т.п. - отжимают обычно холодными, чтобы сок получился быстрее, так как на воздухе он быстро темнеет. Если краситель из кожуры окрашивает сок, (например у черной смородины), то массу

оставляют полежать в холодном месте на несколько часов; при этом масса не должна забродить. Окрашенные виды фруктов прессуют, как правило, теплыми. От этого с одной стороны в сок переходит больше красителя из кожуры, с другой стороны получается больший выход сока под действием тепла растворяется часть клейких веществ, которые переходят в сок, а не уходят в отходы. Фруктовую массу перед прессованием быстро разогревают в кастрюле, поставленной в большую кастрюлю с горячей водой около 75 оС. Массу при нагревании иногда перемешивают. Затем приток тепла снижают, массу при этой температуре прогревают еще 10 - 15 минут и затем ее быстро прессуют.

.G.PICT19.TIF;.5";2.3";TIFF Рис. 19. Ручное укупорочное приспособление

В домашних условиях сок можно легко получить из фруктов выщелачиванием паром в простом устройстве:

В большой высокий бак (лучше всего стерилизационный) кладут деревянный вкладыш и наливают воды слоем 8 - 10 см. На вкладыш ставят эмалированную или другую кислотоустойчивую кастрюлю, в которую будет стекать сок, На большой бак кладут 2 полотняных квадрата (например полотенца) так, чтобы нижнее полотно, которое должно быть плотнее, было больше прогнуто. Полотна закрепляют по контуру бака веревками, чтобы они хорошо держали вес фруктов. На верхнее полотно насыпают фрукты (мягкие целиком, твердые раздавить или измельчить, яблоки протереть) и накрывают его пергаментной бумагой или фольгой, чтобы перехватить капли воды из осаждающегося пара. Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой (отверстие для термометра затыкают), свисающие концы полотен подвязывают, чтобы не загорелись. Бак с фруктами ставят на огонь, воду доводят до кипения и при спокойном кипении отпаривают около часа, твердые фрукты несколько больше. Если хотят сок подсластить, фрукты перед отпариванием пересыпают сахаром (на 1 кг фруктов 50 - 150 г сахара). Между тем можно вываривать (по 10 минут) новые пробковые затычки. Сок, выделяющийся из фруктов, протекает сквозь полотна в подставленную кастрюлю. На верхнем полотне отверстия немного забиваются и частично профильтровывают протекающий сок. Сок, который протекает через другое полотно, получается чистым. После окончания отпаривания убирают бумагу (фольгу), осторожно отвязывают полотняные квадраты и кастрюлю с горячим соком вынимают. Отпаренный сок быстро разливают по прокипяченным бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, чтобы разность температур между бутылкой и соком была наименьшей. Бутылки

быстро затыкают пробковыми затычками укупор приспособлением, ополоснутом в горячей воде (рис. 19) и быстро ставят в корзину или кастрюлю вверх дном, чтобы воздух между соком и затычкой простерилизовался. После охлаждения затычки срезают на одном уровне с горлышком, горлышки смачивают горячим парафином и помещают в прохладном месте лежа, чтобы затычки не высыхали и не пропускали воздух.

Очистка соков (способ F)

Большинство видов отжатых сусел содержат еще достаточное количество примесей (мелких частичек мякоти), которые удаляются очисткой, осветлением и фильтрацией соков. При очистке сусло наливают в высокий узкий сосуд, в котором вниз осаждаются примеси за определенное время, а чистый сок сливают шлангом или легче шлангом с автоматической помпочкой (рис. 20). Эту очистку надо провести не более чем за 24 часа, чтобы сок не начал бродить.

Быстрейшая очистка сусла достигается так называемым танино-желатиновым осветлением. Танин растворяют в небольшом количестве сусла и смешивают с суслом. Желатин кладут набухать в небольшом количестве холодной воды. Через 20 минут его размешивают в воде с температурой 60 оС, охлаждают и смешивают с суслом. Сусла с терпким вкусом содержат достаточное количество дубильных веществ, поэтому их очистку можно проводить баз добавления танина. Танин или другие дубильные вещества в терпких суслах осаждают желатин в виде мелких хлопьев, которые притягивают к себе и мелкие примеси, рассеянные в сусле. На 10 л сусла употребляют 1 г танина и 2 г пищевого желатина. Осаждающиеся примеси оставляют в сусле и ставят в прохладное место (не более 24 часов). Как только примеси осядут или появится подозрение, что сусло начало бродить, сливают отстоявшееся сусло шлангом в сосуд, чистые бутылки или банки, которые следует поставить ниже, чем уровень сливаемого сусла. Сусло сливают осторожно, чтобы не взбаламутить мусор, осевший на дно.

Рис. 20 Шланг с автоматической помпочкой .G.PICT20.TIF;1.62";2.45";TIFF

Сусло можно очистить также фильтрацией через полотняный мешочек, подвешенный на жердях, или двумя полотнами, подвешенными одно над другим, своими концами привязанными за ножки перевернутого табурета. Нижнее полотно должно быть более прогнутым. Под мешочек или полотно ставят чистую кастрюлю для сбора очищенного сусла. Первое очищенное сусло следует профильтровать еще раз, дальше сусло будет протекать через засоренные отверстия в полотне и уже будет очищенным.

Стерилизация сусла

Очищенное, осветленное и профильтрованное сусло содержит много дрожжей, бактерий и плесени, которые необходимо уничтожить стерилизацией, чтобы сусло при хранении не заплесневело или не забродило. Сусло разливают по чистым, лучше всего литровым бутылкам, на 3 - 4 см ниже края. Бутылки перед наполнением моют горячей водой с сапонатом или, если в бутылках есть засохшие нечистоты, то их наполняют теплой водой с содой и оставляют на ночь отмокать; перед использованием их ополаскивают теплой водой.

Сусло можно стерилизовать в открытых или закрытых бутылках, в закрытых банках или в открытой кастрюле.

Стерилизация в открытых бутылках (способ G)

Бутылки, наполненные суслом, ставят в высокий бак на деревянную или металлическую подложку и наполняют его теплой водой до высоты, на 2 см ниже горлышек бутылок. В одну бутылку вставляют карандашный термометр сквозь просверленную пробковую затычку. В кипятильном баке вставляют термометр в отверстие крышки. В некоторых баках сусло можно стерилизовать без крышки. Наполненный бак подогревают, чтобы температура сусла достигла 75 оС. Затем снижают приток тепла и поддерживают на этом уровне не менее 10 минут. Пробковые затычки отваривают в кипящей воде в течение 10 минут, в горячей воде ополаскивают и укупорочное приспособление. По окончании стерилизации вынимают бутылки из бака полотенцем, сразу же затыкают и переворачивают в лежачее положение или вверх дном. После охлаждения затычки ровно срезают на уровне горлышка бутылки и горлышки смачивают в расплавленном парафине. Этим предотвращается проникновение воздуха в бутылки и возможное повреждение сусла. Бутылки можно также закрыть резиновыми пробками, двойным пергаментом или целлофаном. Перед использованием их следует промыть в воде с температурой 80 оС, при необходимости с добавлением сернистой кислоты или пиросульфита с лимонной кислотой.

Стерилизация в закрытых бутылках (способ H)

Бутылки наполняют до горлышек, чтобы сусло при высоких температурах не вытекало. Наполненные бутылки закрывают пробковыми затычками или сжимающимися затычками из ПВХ (сжимают горячим воздухом над открытым пламенем). Между пробковой затычкой и стеклом кладут проволоку из нержавеющего металла, по ней будет при стерилизации выходить воздух из бутылки (по окончании стерилизации проволоку вытягивают клещами), или пробковую затычку закрепляют

прочной ниткой или проволокой, чтобы при стерилизации не вылетела. Бутылку ставят на деревянную подложку в стерилизационный бак, бак наполняют теплой водой на 2 - 4 см выше бутылок и стерилизуют 10 минут при 80 - 85 оС, затем бутылки вынимают на воздух для охлаждения.

Стерилизация сусла в закрытых банках (способ Q)

Используют банки Омния, мясные или желобковые. Сусло заливают в банки, тщательно закрывают крышки, подогревают в течение 15 минут до температуры 85 оС и при этой температуре стерилизуют 20 минут. Затем банки вынимают и охлаждают (по способу B).

Стерилизация сусла в открытой кастрюле

Этот способ является самым быстрым. Сусло подогревают в большой эмалированной или нержавеющей кастрюле при периодическом помешивании до температуры 85 оС. Более высокая температура нежелательна, так как сусло будет иметь неприятный вареный привкус. Затем его быстро разливают по приготовленным бутылкам до горлышек, быстро затыкают отваренными (в течение 10 минут) пробковыми затычками и перевертывают, чтобы горячее сусло стерилизовало пробки. Сусло оставляют охлаждаться, затем пробки срезают и смачивают в расплавленном парафине.

Сусло хранят в лежачем положении в сухом, прохладном месте.

Фруктовые сиропы

Фруктовые сиропы вырабатывают из прозрачных фруктовых соков, сахара и лимонной кислоты (или винной). Для их приготовления пригодны все виды фруктовых соков, лучше всегда получать сиропы ароматные, с выраженным вкусом и приятной окраской, поэтому к фруктовым сокам со слабым вкусом или невыразительным запахам и цветом (грушевый, черешневый) добавляют соки из других фруктов (например, малины, вишни и т.п.), которые имеют ярко выраженные качества.

Прозрачный сок получают тем же способом, который приведен в разделе о приготовлении сусел - см. способ F, стр. 80 (измельчение, отжатие сока, очистка и осветление фруктового сока).

При приготовлении фруктового сиропа добавляют на 1 л сока, как правило, 1,5 кг сахара. Такая высокая доля (60 %) сахара в сиропе гарантирует его качество без дальнейшей тепловой или другой консервации. Если хотят приготовить фруктовый сироп с низким энергетическим содержанием, то снижают количество сахара на 450 - 650 г на 1 л сока, а сироп стерилизуют также, как приведено для фруктовых сусел (см.

способ G, стр. 81). Сахар растворяют в холодном соке или в соке, подогретом до 75 оС. Более высокая температура не рекомендуется, чтобы сок не приобрел вареного привкуса и чтобы не снизилось содержание ароматических веществ.

Сиропы, приготовленные только из фруктового сока и сахара были бы вялыми, без выраженного вкуса, и поэтому их подкисляют лимонной или винной кислотой в количестве 5 - 17 г на 1 л фруктового сока, в зависимости от содержания кислот во фруктах (см. табл. 1). Кислоты растворяют в соке одновременно с сахаром.

Джусы

Из большинства видов фруктов и из моркови можно в домашних условиях приготовить хорошие джусы. Фрукты могут быть перезревшими, опавшими или иными, менее пригодными.

Фрукты и морковь хорошо очищают, устраняя несъедобные и дефектные части, твердые виды фруктов и морковь предварительно отваривают в небольшом количестве воды. Затем их смешивают для улучшения вкуса с сахаром и лимонной кислотой, размешанные фрукты с косточками протирают через мелкое сито.

Джусы можно стерилизовать:

- если готовят для прямого употребления - подслащенные и протертые фрукты и морковь разбавляют водой, на 1 л пюре добавляют 1 - 2 л воды, или

- если готовят полуфабрикат - стерилизуют неразбавленный джус. Только перед употреблением его разбавляют водой или содовой в соотношении 1 : 1 или 1 : 2. Этот способ является выгоднейшим, так как при нем меньше употребляются банки и тем самым экономиться объем кладовой.

Джусы стерилизуют в банках Омния так же, как и компот: разогревают за 15 минут до температуры 85 оС и при этой температуре стерилизуют 20 минут (расчет для банок Омния объемом 720 мл), или джус разогревают в кастрюле до температуры 90 оС, при этой температуре выдерживают 5 минут, затем быстро разливают по разогретым банкам, обернутым влажным полотенцем, вытираются края банок, быстро закрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Подслащенные фрукты

Подслащенные (засахаренные) фрукты - это фрукты, консервированные густым сахарным раствором, который проникает в плоды и замещает в них фруктовый сок. Принцип подслащения основан на погружении и кратком проваривании фруктов в сахарном растворе постоянной концентрации, чтобы

плоды получились в меру твердыми. Очищенные, нарезанные в соответствующей форме фрукты сначала кратко проваривают в воде, чем достигается улучшение проникновение сахара. Для подслащивания годятся фрукты с твердой мякотью.

Методика подслащивания фруктов

Фрукты подслащивают мелкими порциями - приблизительно 1 кг. Фрукты промывают, очищают, нарезают на кусочки или дольки и удаляют сердцевину или косточки. После разрезания фрукты быстро погружают в раствор лимонной кислоты, чтобы они не темнели (на 1 л воды кладут половину чайной ложки лимонной кислоты). Далее действуют по следующим указаниям:

a) 1 кг подготовленных фруктов обваривают в 0,8 л кипящей воды: мягкие фрукты 1 - 3 минуты, твердые 5 - 8 минут. Фрукты вынимают, в воду добавляют 750 г сахара, после его растворения кладут опять фрукты, доводят до кипения, снимают с плиты, придавливают (меньшей стеклянной или фарфоровой кастрюлей, наполненной водой), чтобы не плавали, или были полностью потоплены и оставляют на 24 часа.

b) Раствор с фруктами доводят до кипения, засыпают 250 г сахара, кастрюлю снимают с плиты, сахар осторожно размешивают, чтобы не разрушились плоды, фрукты так же нагружают, как в прошлый раз и оставляют засахариваться на 24 часа.

c) Раствор с фруктами доводят до кипения, добавляют 200 г сахара, снимают с плиты, сахар осторожно размешивают, фрукты нагружают и снова оставляют засахариваться на 24 часа.

d) Повторяют указание c).

e) Повторяют указание c), или фрукты засахаривают 48 часов.

f) Повторяют указание e).

g) Если сахарный раствор не такой густой как сироп, то его сцеживают и выпаривают до удобной густоты. Фрукты погружают снова и оставляют засахариваться на неделю.

h) Фрукты вынимают, на 3 секунды погружают в сетке в кипящую воду и оставляют разложенными на дощечке просохнуть. Затем фрукты просушивают при комнатной температуре или в духовке при очень низкой температуре. Для ускорения сушки можно использовать вентилятор. Засахаренные фрукты должны быть плотными как на поверхности, так и внутри.

Засахаренные фрукты можно перед высушиванием обвалять в мелком сахаре и опять оставить сохнуть или после просушки по одиночке погрузить в кипящий раствор, приготовленный из 0,2 л воды и 500 г сахара и положить на сито обсохнуть.

Засахаренные фрукты хранят в сухом месте, упакованными в вощеную бумагу или фольгу и уложенными в коробки. Сахарный

раствор, оставшийся от засахаривания, можно разбавить водой (на 3 части раствора 1 част воды) и использовать снова для засахаривания фруктов (с указания а)).

Сушка фруктов и овощей

Правильно высушенные фрукты и овощи должны быть красивыми, вкусными и упругими, после набухания водой очень схожими со свежими плодами, а потери ценных питательных веществ должны быть наименьшими. .G.PICT21.TIF;1.92";1.407";TIFF

Рис. 21. Стойка с рамками для сушки плодов

В домашних условиях сушат фрукты и овощи при благоприятной погоде на солнце, на плите, в духовке, на радиаторах центрального отопления или малых сушилках, которые нетрудно сделать. Наиболее удобными для сушки являются решетки - деревянные или металлические рамки, выполненные густым плетением из прутиков, проволоки или пластмассы, чтобы к ним мог поступать воздух также и с нижней стороны. Если плетение из обычной проволоки, решетки необходимо накрыть редкой тканью, чтобы сохнущие плоды не касались железа (рис. 21).

При сушке в духовке можно применять плетение из пластмассы только на внутренних сторонах рамки. Сушка на жести не очень выгодна, так как вода из сохнущих плодов испаряется лишь с верхней стороны; жесть надо застелить пергаментной бумагой. В то же время в продаже имеется специальная жесть с малыми отверстиями (перфорированная) для сушки фруктов.

Сушка на солнце

Фрукты и овощи можно сушить на солнце при теплой и сухой погоде в безпыльной среде. На ночь, однако, надо убирать в места, которые защищены от росы. Часто сочетают сушку на солнце с сушкой в духовке - плоды на солнце подсушивают или досушивают.

Сушка в духовке

Для сушки в духовке пригодна духовка электрическая или духовка в печи на твердом топливе; газовая духовка годна лишь в предположении, что нагреваемый объем духовки полностью отделен от горелки, так как продукты горения газа содержат большое количество водяного пара, который при сушке нежелателен. При сушке в духовке важно отводить воздух насыщенный водяным паром; для этого в большинстве случаев приоткрывают дверцу духовки.

При сушке плодов в электрической духовке включают самый малый нагрев; больший нагрев включают после частичной усушки

плодов. При сушке контролируют температуру в духовке термометром и регулируют необходимую степень подачи тепла, чаще всего теплоту уменьшают перестановкой решеток на другую удаленность от источника тепла.

Сушка на радиаторах центрального отопления

Мелкие кусочки фруктов можно во время отопительного сезона сушить также на радиаторах на решетках, которые изготовлены по размерам верха радиаторов. Решетки кладут прямо на радиаторы или подложку, например, соответствующий слой газет.

Сушка в домашней сушилке

Если вы сушите большое количество фруктов или овощей каждый год, то для облегчения и ускорения сушки можно сделать маленькую домашнюю сушилку (рис. 22).

Она может подогреваться теплым воздухом над плитой или собственными инфракрасными лампами, или, если она имеет высокие ножки, теплом из пропановой горелки.

Ящик для сушилки делают из металлических пластин (жести), переднюю стенку сушилки делают съемной, она служит для установки решеток в пазы, размещенные на двух боковых сторонах ящика. В нижней пластине ящика делают отверстия с заслонками для регулирования притока тепла. В верхней пластине сушилки делают отверстия для выхода воздуха и водяных паров.

Если сушилка обогревается теплым воздухом от плиты, приток тепла можно регулировать перестановкой сушилки на разные места плиты. .G.PICT22.TIF;1.52";2.05";TIFF

Рис. 22. Домашняя сушилка с принудительным подогревом

Сушилку, обогреваемую инфракрасными лампами, следует выложить изнутри алюминиевой фольгой, которая отражает лучи и возвращает их на высушиваемые плоды. Инфракрасные лампы помещают на боковые стены сушилки; инфракрасное излучение приводит к малым потерям воздуха и сухого вещества (просушенных частей плодов), но влагу из продуктов поглощает - окончательно высушивается и середина плодов.

Плоды, которые высохли, необходимо разложить на решетки тонким слоем и чаще переворачивать.

Подготовка плодов к сушке

Сушка основана на удалении воды из фруктов и овощей так, чтобы микробы в них если не уничтожались, то хотя бы не могли размножаться. Из плодов требуется испарить 80 - 90 % первоначального содержания воды.

Обычно сушат некоторые виды овощей, зеленую ботву (петрушки, укропа, любистока) и некоторые виды фруктов.

Свежие, здоровые фрукты и овощи хорошо промывают, очищают, удаляют косточки, сердцевину, остатки соцветий и плодоножки. Ботву высушивают на сите или на ткани, некоторые виды овощей (морковь, сельдерей, петрушка, кольраби и т.п.) крошат на мелкие кусочки или протирают на грубой терке и на короткое время погружают в кипящую воду. Светлые фрукты сразу же после очистки замачивают в подкисленной воде, чтобы они не потемнели. Фрукты можно обварить в растворе сахара, такие фрукты перед использованием легко набухнут и сохранят свою форму и цвет.

Температура сушки

Сначала плоды сушат при низких температурах; если сушить быстро при высоких температурах, поверхность сушеных плодов была бы закостенелая, пары бы не могли выйти из середины плодов, плоды бы большей частью потрескались и сок бы вытек. В дальнейшей фазе сушки можно температуру повысить, так как после частичного испарения воды нет предпосылок для растрескивания плодов.

Плоды досушивают при низких температурах (решетки переставляют в верхнюю часть сушилки или при благоприятной погоде на солнце). Фрукты сушат в начале и в конце при температуре около 50 - 60 oC, главная сушка проходит при температуре 65 - 80 oC. Овощи, которые отварили, сушат сначала при 75 - 80 oC, потом при 65 - 70 oC. Овощную ботву и ароматические растения сушат при 55 oC, чтобы не потерять ароматические вещества.

Хранение сушеных фруктов и овощей

Просушенные плоды следует при хранении беречь от насекомых и влажности. Для этого их надо хранить в сухом прохладном месте, сложенными в мешочки из плотной ткани, целлофана, бумаги или в коробки. Если при хранении сушеных плодов появляются изменения (например, во влажной кладовой) переложить их в закрывающиеся сосуды, например, в стеклянные банки. Банки следует наполнять в сухой, прохладной среде.

Сушеные овощи и фрукты надо периодически осматривать, нет ли там различных насекомых, чаще всего моли, их личинки пожирают и загрязняют сушеные плоды. Плоды, подвергшиеся нападению, перебирают, устраняют поврежденные, а неповрежденные как можно скорее используют. Плесневелые плоды не используют, чтобы не повредить здоровье.

Подготовка сушеных плодов к использованию

Сушеные фрукты замачивают на несколько часов в воде, чтобы они набухли. Сушеные овощи сначала кладут набухать в холодную воду, затем разваривают до мягкого состояния в

несоленой воде.

Замороженные фрукты, овощи и грибы

Некоторые виды фруктов, овощей и грибов можно замораживать в домашних морозильниках или в закрытых морозильных камерах больших холодильников, в которых достигается температура -18 или -26 оС. Качество замороженных плодов зависит от правильности действий при замораживании, однако, при всех предосторожностях нельзя достичь качества промышленных замороженных плодов, так как нет достаточно низкой температуры.

При замораживании в плодах замерзает вода и это приводит к высушиванию растительных тканей. При достаточно глубоком замораживании продуктов вегетация микробов и активность некоторых ферментов подавляется, некоторые ферменты, однако, остаются активными. Размороженные продукты быстро подвергаются порче. При замораживании продуктов желательно, чтобы вода в них замерзла в виде большого количества мелких кристаллов; для этого их необходимо быстро заморозить при достаточно низкой температуре. При медленном замораживании из воды получаются меньшее количество больших кристаллов льда, которые могут повредить растительную ткань, и замороженные плоды будут иметь после размораживания "лоскутную" консистенцию.

В домашних условиях замораживание ускоряют тем, что одновременно замораживают малое количество плодов, которые кладут в морозильник при минимальной степени холода. Тем самым удается быстро пройти область от 0 оС до -8 оС, где вырастают большие кристаллы льда. Далее плоды замораживают при наинизшей температуре, которая может быть достигнута в холодильнике.

Замораживают принципиально только свежие, полностью зрелые плоды, из фруктов, прежде всего, редкие виды (клубника, ежевика, малина, персик, абрикос), которые после размораживания подают в сыром виде.

Перед замораживанием кладут в подходящую посуду. Она должна быть водонепроницаемой, чтобы при замораживании не вытекал сок, чтобы не улетучивались водяные пары и не высыхали продукты, при этом она не должна слишком изолировать тепло, чтобы время замораживания излишне не продлевать. Для этого пригодны полиэтиленовые мешки, а для некоторых плодов и пластмассовые баночки (от йогурта, бутербродного масла и т.п.). Как тару особенно нельзя использовать посуду стеклянную, фарфоровую и металлическую. Банки наполняют и закрывают так, чтобы в них осталось небольшое количество воздуха, слишком сильно наполненные банки, однако, не годятся, так как продукты после замораживания увеличивают свой объем, что может разрушить банки. Мешки закрывают резинкой (горловину мешка плотно сворачивают над продуктами и закрепляют резинкой) или сваривают (содержимое мешка уплотняют ладонью, выпускают как можно больше воздуха, а шов вплотную над продуктами, положенными на край стола, накрывают газетой и прогревают горячим утюгом), пластмассовые баночки закрывают плотно прилегающей крышкой или фольгой или полиэтиленом и хорошо закрепляют самоклеющейся лентой. Для лучшего использования морозильного объема целесообразно укладывать наполненные мешки в прямоугольных коробках: мешок перед наполнением вложить в такую коробку и закрыть резинкой. Картонные коробки укладывают в морозилку на полиэтиленовую пленку, чтобы они не примерзли ко дну.

Хорошо бы на каждой коробке обозначить вид продукта и дату замораживания.

Фрукты

очищают, избавляют от избыточной воды просушкой на сите или на сложенном полотенце и замораживают одним из четырех способов:

1. Насухо. Уложить как можно плотнее в мешок, мелкие

фрукты можно разложить одним слоем на подносе из искусственного материала на фольге и поставить охлаждаться, через 2 часа их пересыпать в мешок и после закрывания заморозить. Насухо не морозят фрукты, которые темнеют (персики, абрикосы).

2. Пересыпанные сахаром. 1 кг подготовленных фруктов пересыпают 150 300 г сахара, при использовании менее кислых фруктов сахар смешивают с двумя чайными ложками лимонной кислоты, которая во фруктах стабилизирует витамин С. Сахар предохраняет плоды от окисления и способствует образованию меньших ледяных кристаллов.

3. Протертые фрукты через сито или мясорубку. Перемешивание не применяют, так как попадающий воздух затрудняет доступ холода. Фрукты, которые темнеют (яблоки, персик, абрикос) перед протиранием отваривают. Пюре часто смешивают с сахаром (150 - 300 г на 1 кг пюре).

4. Залитые сахарным сиропом. Сироп готовят менее сладким, чем для компота, для заливки менее кислых фруктов его подкисляют лимонной кислотой (1/2 - 1 чайная ложка на 1 л сиропа).

Овощи

после очистки, если необходимо, режут и, кроме огурцов и помидоров, отваривают: погружают в кипящую подсоленную воду (объемом втрое больше объема овощей) и быстро доводят до кипения, чтобы зря не потерять питательные вещества. Меньшие кусочки варят в течение 5 минут, большие в течение 10 минут. Варка подавляет окислительные ферменты, среди них также липазу, которая ускоряет окисление жиров и остается активной при низких температурах (овощи тоже содержат небольшое количество жиров, которые после окисления неблагоприятно действуют на вкус). После отваривания овощи быстро охлаждают в холодной воде и оставляют просыхать на сите. Перед кухонным приготовлением овощи выкладывают для незначительного размораживания и быстро кладут в кипящую воду или на разогретый жир.

Грибы

замораживать можно любого вида, при этом они должны быть свежими, молодыми и здоровыми. Перед замораживанием их следует отварить или потушить. Никогда не морозят сырые грибы.

Стерилизация овощей

Овощи можно в домашних условиях безопасно стерилизовать в сладкокислой заливке, для нее хватит нагрева до 100 оС, если консервировать овощи в соленой заливке, то для нее потребуется

температура выше 100 оС (обычно 121 оС), которой в домашних условиях нельзя достичь. В промышленности для этой цели служат автоклавы, в них достигается необходимое высокое давление и температура. Иногда в домашнем хозяйстве проводят многократную стерилизацию при 100 оС, однако это не обеспечивает безопасности. Недостаточно простерилизованные консервы - требуется знать каждому - могут содержать бутулотоксин, который способствует смертельному отравлению. Хотя он появляется очень редко, его действие очень опасное.

Овощи в сладкокислой заливке стерилизуют по отдельности или в смеси. Овощи очищают, при необходимости снимают кожуру и разрезают на пригодные куски. Большинство видов обваривают:

- в воде: горошек;

- в подсоленной воде (100 г соли на 1 л воды): морковь, фасоль, кольраби, перец сладкий, перец острый и капусту белокочанную;

- в подкисленной воде (1 л уксуса на 1 л воды): цветная капусту, лук, сельдерей и брокколи.

Овощи обваривают так долго, чтобы они соскальзывали со спицы.

Укладывают в банки:

а) горячими - заливают горячей заливкой и быстро стерилизуют. Неполные банки ставят в воду с температурой 90 оС и подогревают до соответствующей температуры в течение 5 минут;

в) холодными - отваренные овощи охлаждают в холодной воде, сцеживают и оставляют просыхать. Этот способ, однако, менее выгоден, так как приводит к большим потерям витаминов и выщелачиванию минеральных солей.

Красную свеклу отваривают в кожуре почти до размягчения, очищают и крошат. Огурцы, помидоры, патиссоны и лук, используемые как добавки, стерилизуют сырыми.

Приготовленные овощи отвешивают, раскладывают по банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями и другими добавками и заливают горячей заливкой. Ее концентрация зависит от того, как сильно заполнена банка. При соотношении около 60 % овощей и 40 % заливки заливку готовят послабее: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли и около 100 г сахара. Если овощи отваривали в подсоленной воде, то снижают количество соли в заливке.

Банки закрывают крышками, устанавливают в стерилизационный бак с водой около 60 оС и подогревают за 20 минут до температуры стерилизации 90 оС. Банки с объемом 0,4

л стерилизуют 20 минут, банки с объемом 0,7 0,9 л - 25 минут. Затем банки из бака вынимают и охлаждают (по способу В, стр. 60).

Диабетические и низкоэнергетические продукты

Обе группы продуктов приготовляют без сахара, который заменяют искусственными сладкими веществами - сахарином, цикламатом, ксилитом, маннозой, а для диабетиков вдобавок сорбитом (с точки зрения снижения энергетики, сорбит для низкоэнергетических продуктов не пригоден). Изделия подслащивают по вкусу.

Без сахара варят компоты, фрукты в собственном соку, джемы, варенья, фруктовые пюре, овощи в сладкокислой заливке, как низкоэнергетические напитки используют джусы и замороженные фрукты. На диабетических продуктах следует отметить, сколько фруктов содержится в 100 г продукта и подсчитать его пищевую ценность вместо 100 г фруктов.

Компоты, фрукты в собственном соку, фруктовые пюре, овощи в сладкокислой заливке и замороженные фрукты готовят по рецептам, приведенным в этой книге, но вместо сахара кладут другое сладкое вещество. Джемы и варенья, однако, требуют другого приготовления.

Для приготовления джема без сахара для диабетиков выбирают сочетание менее зрелых фруктов (которые имеют больше пектиновых веществ, чем зрелые фрукты) и фруктов хорошей зрелости (которые придадут изделиям хороший цвет и вкус). У джема, произведенного без сахара, надо учитывать то, что джем не будет желировать так, как джем, приготовленный с сахаром (для хорошего желирования требуется достаточное количество пектиновых веществ, кислот и сахара).

Фрукты, богатые пектиновыми веществами (черная и красная смородина, яблоки, крыжовник, рябина и айва) перебирают, очищают, избавляют от веток, сердцевины, остатков соцветий, возможно и кожуры, яблоки и айву измельчают; от фруктов отделяют одну треть, оставшиеся две трети фруктов слегка смачивают подливанием двух ложек воды и при постоянном помешивании в широкой низкой, лучше тефлоновой кастрюле, отпаривают до двух третей объема. Добавляют оставшиеся фрукты и варят снова при постоянном помешивании еще 10 минут. Джем подслащивают искусственным сладким веществом, растворенном в чайной ложке воды, при необходимости подкисляют лимонной кислотой и продолжают варить, затем быстро снимают пену и кипящий джем разливают по чистым банкам, обернутым влажным полотенцем. Края банок быстро вытирают, закрывают крышками, банки переворачивают вверх

дном, накрывают полотенцем и оставляют охлаждаться.

Джем из фруктов с низким содержанием пектина готовят так же, смоченные фрукты выпаривают до половины объема.

Джем, как низкокалорийный продукт, готовят с добавкой пектинового порошка, особенно из фруктов с низким содержанием пектина - фрукты выпаривают на треть объема, порошок кладут в двойном количестве, т.е. 2 пакетика на 1 кг фруктов. Порошок здоровью не вредит.

Варенье готовят в обеих случаях также. Отличное варенье получается из клубники, абрикосов, персиков, вишни, черники и черной смородины. Должно быть менее плотной консистенции, чем джем. Готовят его из одного вида фруктов. После очистки, возможно измельчения, в кастрюлю подливают две ложки воды, при постоянном помешивании разваривают до мягкого состояния и снова мешают и варят, чтобы объем уменьшился не менее чем на треть. Варенье слегка подслащивают искусственным сладким веществом, растворенным в ложке воды, хорошо размешивают, оставляют кипеть и кипящим раскладывают по банкам так же, как и джем. Диабетикам можно употреблять 65 г варенья вместо 100 г фруктов.

ФРУКТЫ

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF АБРИКОС .G.GLAV15.TIF;1.92";1.352";TIFF

Из абрикосов готовят много видов популярных консервов.

Из зрелых абрикосов вырабатывают компот, варенье, пасту, а также их замораживают.

Менее зрелые абрикосы пригодны для приготовления джема и мармелада (из менее доброкачественных). Также их можно засахаривать.

Перезрелые абрикосы используют для приготовления повидла, джуса и для засушки.

Абрикосовый компот

Зрелые, красиво окрашенные абрикосы с твердой мякотью Заливка: на 1 л воды 550-600 г сахара

Чтобы получить хороший абрикосовый компот, используют абрикосы указанной зрелости. Из перезрелых мягких абрикосов компот получается слишком мягким, а заливка слишком мутной, и, наоборот, из незрелых абрикосов компот получается горьковатым.

Промытые абрикосы разрезают ножом из нержавеющей стали пополам, удаляют косточки, раскладывают разрезанной стороной вниз по стеклянным или жестяным банкам, быстро заливают горячей заливкой (иначе абрикосы потемнеют) и закрывают банки. Устанавливают их в стерилизационный бак с горячей

водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС:

банки емкостью 0,7-0,9 л - 25 минут,

банки емкостью 0,5 л - 20 минут.

Твердые абрикосы стерилизуют на 5 минут дольше. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Можно приготовить абрикосовый компот и без кожуры. Промытые плоды погружают в дуршлаге или в проволочной корзине в почти кипящую воду, умеренно подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды), и быстро охлаждают в холодной воде. После этого кожуру легко удаляют.

Некоторые разновидности абрикосов имеют в косточках горькие ядра, которые содержат горький амигдалин, из которого при хранении может получиться ядовитый цианистый водород. Поэтому, прежде чем делать компот из целых абрикосов, сначала убедитесь, сладкие ли у них ядра.

Абрикосовый джем I

Самые крепкие, менее зрелые, но хорошо окрашенные абрикосы На 1 кг очищенных абрикосов 800 г сахара и 6 г лимонной кислоты

Чтобы готовый джем имел красивую, светлую окраску, его не надо слишком долго варить; лучше его варить малыми порциями.

Абрикосы хорошо промывают, разрезают на четверти, удаляют косточки и кладут в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (чайная ложка без верха на 1 л воды). Три четверти взвешенного количества абрикосов заливают малым количеством воды и в низкой кастрюле отваривают до размягчения. Затем добавляют около четверти порции сахара и при постоянном помешивании варят дальше. Через 15 минут засыпают по частям остаток сахара, остаток абрикосов и лимонную кислоту и продолжают варить до тех пор, пока джем начнет желировать (по способу D). Перед самым концом варки собирают шумовкой или деревянной ложкой пену. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки закрывают крышками, переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Абрикосовый джем II (с пектиновым порошком)

Зрелые или перезрелые абрикосы На 1 кг очищенных абрикосов с удаленными косточками 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Джем варят не более чем из 1,5 кг абрикосов. Три четверти приготовленного количества абрикосов укладывают в низкую кастрюлю, заливают малым количеством воды и варят около 5 минут. Затем добавляют четверть общего количества сахара и интенсивно варят 10 - 15 минут. Чтобы абрикосы загустели, добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (пятикратное количество пудры, т.е. 200 г на 1 пакетик в 40 г). После трехминутного кипячения добавляют остаток сахара и отложенную четверть абрикосов так, чтобы кипение не прерывалось. После растворения сахара добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Если образуется пена, ее собирают деревянной ложкой или шумовкой перед самым концом варки. Когда джем начнет желировать (по способу D), варку заканчивают и кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки закрывают крышками, переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Абрикосовый джем III (с подслащенными абрикосами)

Твердые, но хорошо вызревшие абрикосы На 1 кг очищенных абрикосов 500 г кристаллического сахара, 200 г сахарной пудры, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 4 г лимонной кислоты

Джем варят не более чем из 1,5 кг абрикосов. Абрикосы промывают, разрезают на четверти и очищают от косточек. Засыпают отвешенным количеством кристаллического сахара, подливают небольшое количество воды, доводят до кипения и варят в течение 5 минут. Затем смесь снимают с плиты и оставляют на ночь или на 12 часов засахариваться. На следующий день ее снова доводят до кипения и интенсивно варят, быстро добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой, и лимонную кислоту, разведенную в ложке воды. Если на джеме образуется пена, ее собирают шумовкой или деревянной ложкой. Как только джем начнет желировать (по способу D), кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Абрикосовый джем со смородиновым пюре

Приблизительно 60 % абрикосов без косточек и 40 % смородинового пюре На 1 кг фруктовой смеси 700 г сахара

Одну порцию джема варят не более чем из 1,5 кг фруктовой смеси. Смородину промывают, ягоды обрывают с веточек и в кастрюле заливают малым количеством воды. Быстро доводят до

кипения, под крышкой проваривают, чтобы смородина размягчилась и чтобы в сок перешло достаточно пектиновых веществ из кожуры смородины. Горячую смородину пропускают через машинку для отжатия фруктов. Абрикосы хорошо промывают, разрезают на четверти и очищают от косточек. Три четверти отвешенного количества заливают отвешенным количеством смородинового пюре, быстро доводят до кипения и варят около 3 минут. Затем добавляют четверть общего количества сахара и 10 15 минут интенсивно варят. Затем добавляют по частям остаток сахара, остаток абрикосов и при постоянном помешивании сгущают, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Абрикосовый мармелад

Менее качественные абрикосы, можно менее зрелые На 1 кг абрикосового пюре 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 г лимонной кислоты

Абрикосы промывают, удаляют косточки, заливают малым количеством воды и отваривают. Мягкие абрикосы отжимают на машинке для отжатия фруктов. При долгой варке абрикосовый мармелад темнеет; чтобы он имел красивую светлую окраску, варить необходимо малыми порциями (не более 1,5 кг мякоти), чтобы кипение не было продолжительным. Отвешенную порцию мякоти помещают в широкую кастрюлю и варят около 15 минут, чтобы объем уменьшился примерно на треть, добавляют четверть установленного количества сахара и варят еще 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с сахарной пудрой (200 г на 1 пакетик) и добавляют в кастрюлю. Через 3 минуты кипения добавляют остаток кристаллического сахара так, чтобы кипение не прерывалось, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Когда мармелад загустеет, проводят испытание на желирование по способу D. Кипящим мармеладом заливают до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Абрикосы в собственном соку (полуфабрикат)

Свежие абрикосы с плотной мякотью, на литровую банку 1 ложка сахара и 1 ложка воды

Промытые абрикосы нарезают ножом из нержавеющей стали

пополам, удаляют косточки, и укладывают в стеклянные или жестяные банки разрезом вниз и слегка посыпают сахаром.

В каждую банку наливают ложку воды, банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации литровых банок: 30 минут - разогрев до 100 оС, 35 минут - стерилизация при 100 оС.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Абрикосы используют для приготовления пирогов и дрожжевых кнедликов.

Абрикосовое варенье

Свежие зрелые абрикосы На 1 кг очищенных абрикосов 200 - 300 сахара

Абрикосы хорошо промывают, удаляют кожуру, косточки и порциями не более 1,5 кг помещают в широкую кастрюлю. Подливают несколько ложек воды и при постоянном помешивании варят до размягчения. Затем добавляют по частям сахар и после последней порции варят еще около 10 минут. Кипящим вареньем заливают до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Абрикосовая паста

Зрелые абрикосы На 1 кг абрикосового пюре 500 г сахара

Промытые абрикосы разрезают, удаляют косточки, заливают несколькими ложками воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем их отжимают на машинке для отжатия фруктов. Порцию пюре для одной варки доводят до кипения в широкой кастрюле и при постоянном помешивании выпаривают, чтобы объем уменьшился приблизительно на треть. К загустевшему пюре примешивают по частям соответствующую порцию сахара и варят дальше, чтобы паста загустела и не растекалась. Густую горячую пасту разливают по металлическим формам, смазанным маслом или расстилают на противне или пергаментной бумаге (положенной на лист), смазанной маслом, длинным ножом быстро разглаживают поверхность и сушат по способу N.

Засахаренные абрикосы

Хорошо вызревшие, но твердые абрикосы, сахар

Абрикосы промывают, по частям погружают в дуршлаге сначала в почти кипящую воду, через мгновенье в холодную воду, вынимают и очищают от кожуры. Абрикосы разрезают пополам,

освобождают от косточек, при необходимости нарезают на меньшие кусочки. Последовательно погружают в раствор лимонной кислоты (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы на воздухе не темнели. Когда все абрикосы будут приготовлены, их промывают, дают обсохнуть и засахаривают по способу М.

Абрикосовый джус

Перезрелые абрикосы, сахар, лимонная кислота

Хорошо промытые абрикосы разрезают пополам, удаляют косточки, в кастрюлю подливают немного воды и отваривают, чтобы все размягчилось. Затем их взвешивают, на 1 кг абрикосов с соком добавляют 200 г сахара и половину или одну чайную ложку лимонной кислоты и все размешивают. Стерилизуют в банках Омния способом, приведенным на стр. 85 Перед питьем джус разбавляют водой или содовой в соотношении 1:1 или 1:2.

Сушеные абрикосы

Хорошо вызревшие или перезрелые мелкие абрикосы

Абрикосы промывают, разрезают пополам, удаляют косточки и быстро укладывают в воду, подкисленную лимонной кислотой, чтобы на воздухе они не темнели. Когда все абрикосы приготовлены, их вынимают из раствора и после обсыхания их быстро раскладывают на противне и сушат или обваривают в сахарном сиропе: в 1 л кипящей воды растворяют 1 кг сахара, добавляют абрикосы и отваривают 5 - 10 минут. Затем сироп с абрикосами снимают с плиты и абрикосы оставляют в сиропе на 24 часа, после чего вынимают из сиропа и просушивают. Затем раскладывают на решетки в один слой плоскостью среза наверх и сушат на солнце 4 - 6 дней или в духовке или в сушилке сначала при температуре 50 оС, затем при 65 оС и досушивают при температуре 60 оС. Засушенные абрикосы должны быть мягкими.

Замороженные абрикосы

Зрелые, твердые, хорошо окрашенные абрикосы, сахар

Хорошо промытые абрикосы разрезают пополам, удаляют косточки и замораживают по способу 2, 3 или 4, приведенными на стр. 92

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF АЙВА
.G.GLAV13.TIF;1.92";1.362";TIFF

Из-за высокого содержания пектиновых веществ айва пригодна для приготовления джема, желе, мармелада и сыра; хорошо вызревшая айва с низким содержанием каменистых клеток пригодна для компотов и засахаривания.

Хорошо вызревшая айва имеет желтую окраску и нежный запах. После срывания следует оставить на несколько дней дозреть, чтобы она приобрела приятный запах.

Айвовый компот

Отлежавшая, хорошо вызревшая айва Заливка: на 1 л воды 300 г сахара

Айву промывают, очищают, разрезают на 8 частей и удаляют сердцевину, плодоножки и чашелистики. Айву после разрезания быстро погружают в воду, подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды) до размягчения, чтобы айва, наколотая иглой, легко соскальзывала. Айву оставляют обсохнуть, затем укладывают в банки и заливают горячей заливкой так, чтобы она вся была затоплена. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Ввиду того, что айву подают обычно в сочетании с другими фруктами, ее лучше консервировать в меньших банках.

Стерилизация полулитровых банок: 20 минут - разогрев до 90 оС, 30 минут - стерилизация при 90 оС.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Айвовый джем I

Менее зрелая айва На 1 кг очищенной айвы 800 г сахара

Айву замачивают на короткое время в холодной воде, затем ее тщательно моют, очищают и удаляют сердцевину. Мякоть айвы разрезают на куски или протирают. Джем варят порциями в 1,5 кг очищенной айвы. Ее укладывают в низкую широкую кастрюлю, подливают немного воды и быстро доводят до кипения. Далее варят при спокойном кипении до размягчения. Затем всыпают по частям сахар и варят дальше, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Айвовый джем Il

Хорошо вызревшая айва, крупный сахар, лимонная кислота

У промытой айвы удаляют плодоножки и чашелистики, ее протирают тканью, укладывают в кастрюлю и заливают водой так, чтобы она вся была затоплена. Отваривают до размягчения, чтобы наколотая иглой она легко соскальзывала, но, однако, чтобы не лопалась. Мягкую айву остужают, очищают, разрезают пополам, удаляют сердцевину, а мякоть нарезают на пластинки. Кожуру и сердцевину погружают в айвовый отвар и варят, чтобы объем отвара сократился на треть. Отвар процеживают через плотный мешок. Нарезанную айву взвешивают, добавляют кристаллический сахар (60 - 80 % веса айвы), процеженный отвар и варят, чтобы айва полностью размягчилась. К концу варки добавляют лимонную кислоту (2 г на 1 кг отвешенной айвы).

Кипение прекращают, как только отвар начнет желировать (по способу D). Удаляют всю пену. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Айвовый мармелад I

Отлежавшая зрелая айва На 1 кг айвового пюре 600 г сахара, 3 г лимонной кислоты

У промытой айвы удаляют плодоножки и чашелистики, ее разрезают на куски, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Мягкую айву пропускают через машинку для отжатия фруктов, а пюре взвешивают. Отпаривают ее в низкой широкой кастрюле, пока объем не уменьшится на четверть; по частям добавляют сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варят дальше. К концу кипения добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Конец кипения определяют по способу D. Мармелад можно ароматизировать добавлением нескольких ложек рома, который добавляют одновременно с лимонной кислотой. Кипящим мармеладом заливают до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Айвовый мармелад II

Отлежавшая зрелая айва, кристаллический сахар Айву промывают, удаляют плодоножки и чашелистики и протирают тканью. Укладывают в кастрюлю, прикрывают крышкой и ставят в спокойно нагретую духовку, чтобы размягчилась, но не потрескалась. Затем ее охлаждают, разрезают вместе с кожурой на пластинки, удаляют сердцевину и измельчают. Приготовленную массу взвешивают, добавляют равное количество сахара (если желают приготовить менее сладкий мармелад, добавляют на 1 кг массы 600 г сахара) и варят при постоянном помешивании до тех пор, пока мармелад не начнет желировать (по способу D). Кипящим мармеладом заливают до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки закрывают, переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Айвовый мармелад с яблоками

Приблизительно 70 % отлежавшей зрелой айвы и 30 % незрелых яблок На 1 кг пюре - 700 г сахара

Айва должна отлежаться, чтобы она приобрела приятный запах.

У промытой айвы удаляют плодоножки и чашелистики, ее разрезают на куски, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. У промытых яблок удаляют плодоножки и чашелистики, их крошат, подливают немного воды и тоже отваривают до размягчения.

Яблоки и айву пропускают через машинку для отжатия фруктов, пюре взвешивают и отпаривают в широкой низкой кастрюле. Как только объем уменьшится на четверть, добавляют по частям сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варят дальше. Когда мармелад начнет желировать, что можно определить по способу D, кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро закрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и накрывают тканью.

Остывшие банки перед складированием протирают влажной тканью.

Айвовое желе

Твердая ароматная айва (или кожура и сердцевина, которые остались после приготовления айвового компота) На 1 л сока 600 г сахара

Айву замачивают на короткое время в холодной воде, затем ее тщательно моют и удаляют плодоножки и чашелистики. Айву разрезают вместе с кожурой и сердцевиной на мелкие куски, заливают водой так, чтобы она была полностью затоплена и под крышкой отваривают так, чтобы айва размягчилась (но не разварилась). Айву с соком выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнюю их двух полотняных салфеток, подвешенных одна над другой и закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и оставляют вытекать. Очищенный сок выпаривают малыми порциями в широкой кастрюле. Когда испарится около трети объема сока, добавляют сахар и варят при постоянном помешивании до тех пор, пока сок не начнет желировать (по способу D). Если образуется пена, ее собирают в конце варки деревянной ложкой или шумовкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Айвовый сыр

Отлежавшая, хорошо вызревшая айва На 1 кг айвового пюре (приготовленного из 1,3 кг айвы), 300 - 400 г сахара, примерно 2 -

3 г лимонной кислотой, немного мелко покрошенного очищенного миндаля или ядер лесного или грецкого ореха, лимонная или апельсиновая корка

У промытой айвы удаляют плодоножки и чашелистики, ее разрезают вместе с кожурой и сердцевиной на куски, подливают немного воды и отваривают под крышкой до размягчения. Затем ее дважды пропускают через машинку для отжатия фруктов. Отвешивают порцию пюре для одной варки и выпаривают при постоянном помешивании в широкой кастрюле, пока оно не станет достаточно густым. К загустевшему пюре добавляют по частям сахар и варят дальше, пока пюре не перестанет растекаться (за мешалкой остается дорожка, которая не заливается). К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды, измельченный миндаль или другие орехи, тонко снятую лимонную или апельсиновую корку. Горячий сыр снимают с плиты, выливают в форму, смазанную маслом и посыпанную мелким кристаллическим сахаром и оставляют охлаждаться. Хорошо застывший сыр, выбивают, заворачивают в пергаментную бумагу и хранят в сухом, прохладном месте. Иногда контролируют его качество.

Айвовое пюре с апельсинами

1,25 кг айвы, 0,5 кг апельсинов, кристаллический сахар

Полкилограмма айвы ополаскивают, очищают от кожуры, удаляют сердцевину и нарезают на пластины. Укладывают в кастрюлю, подливают воды так, чтобы они не были полностью затоплены, доводят до кипения и под крышкой отваривают на малом огне в течение получаса. Затем все процеживают через редкую ткань и выдавливают как можно больше сока. Остальную айву промывают, очищают, удаляют сердцевину и нарезают на пластины. Апельсины очищают, разрезают на куски и удаляют косточки. Приготовленную айву и апельсины заливают айвовым отваром и отваривают в течение 1 часа. Затем смесь пропускают через мясорубку и взвешивают. Добавляют такое же количество сахара (если желают приготовить менее сладкое пюре, то добавляют меньше сахара) и варят, чтобы пюре немного сгустилось. Кипящим пюре заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF АПЕЛЬСИН .G.GLAV19.TIF;1.92";1.087";TIFF

Учитывая то, что при консервировании апельсинов происходят большие потери витамина С, готовить можно из

апельсинов лишь засахаренную корку; джем лучше готовить только из недозрелых или поврежденных апельсинов.

Апельсиновый джем I

500 г апельсинов, 1,5 л воды, 1,5 кг сахара, 1 лимон, 1 чайная ложка лимонной кислоты

Промытые апельсины замачивают в холодной воде, которую меняют дважды в день. Через 3 дня апельсины разрезают на кружки, зерна вынимают и заворачивают в редкую ткань. Апельсины вместе с коркой разрезают на полоски, добавляют завязанные зерна, заливают отмеренной порцией воды и ставят на ночь в холодное место. На следующий день все отваривают под крышкой около получаса, затем крышку снимают и варят дальше, чтобы корка полностью размягчилась, а половина жидкости испарилась (около 1 часа). Ткань с зернами вынимают, апельсины с водой доводят до кипения, добавляют лимонный сок и по частям сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и при постоянном помешивании варят до тех пор, пока джем не начнет желировать. К концу кипения добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Пробой по способу D определяют, что джем готов и кипящим джемом заполняют банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Из приведенного количества сырья получают около 2,5 кг джема.

Апельсиновый джем II

3 - 4 средней величины апельсина - около 500 г, 1 л воды, 1 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислотой

Промытые апельсины заливают водой, которую меняют дважды в день. Через три дня апельсины кладут в кастрюлю, заливают литром воды и под крышкой варят около 1,5 часов, чтобы корка легко прокалывалась. Апельсины вынимают, после частичного охлаждения разрезают на кружки, затем на полоски. Зерна кладут в отвар из-под апельсинов, варят 10 минут и вынимают. В отвар кладут нарезанные апельсины, доводят до кипения, по частям добавляют сахар и размешивают, чтобы сахар растворился. Дальше варят при периодическом помешивании, пока джем не начнет густеть (около 15 минут), добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды и по способу D определяют готовность джема. Кипящим джемом заливают до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Апельсиновый джем III

1 кг апельсинов, 1,5 кг сахара, 2 лимона

Джем готовят только из апельсинов без химической обработки. Апельсины хорошо промывают, разрезают на кружки, удаляют зерна и разрезают на полоски с коркой. Заливают водой и ставят в прохладное место. На следующий день воду с апельсинами доводят до кипения, добавляют сахар, после растворения сахара снимают с плиты и снова ставят в прохладное место. На следующий день их варят так долго, чтобы корка размягчилась. Добавляют лимонный сок и еще варят, проводя пробы на желирование (по способу D). Если на джеме образуется пенка, ее собирают шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Сразу после окончания кипения джем раскладывают по сухим нагретым банкам. Банки быстро закрывают (лучше металлическими крышками), переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. После охлаждения их переворачивают снова.

Засахаренная апельсиновая корка

500 г апельсиновой корки, сахарный песок и пудра, лимонная кислота

Взвешенную апельсиновую корку с белой мякотью разрезают на кружки, квадратики или треугольники и замачивают в холодной воде, которую меняют дважды в день. Через 3 дня корку отваривают до размягчения в воде, отцеживают и оставляют хорошо просохнуть. Корку заливают горячей заливкой из 0,25 л воды и 350 г сахара и оставляют на 2 дня засахариваться.

На третий день заливку сливают, добавляют 350 г сахара, отваривают, кладут корку и снова оставляют засахариваться.

На пятый день заливку сливают, добавляют 350 г сахара и половину чайной ложки лимонной кислоты, отваривают и кладут корку. Оставляют засахариваться на неделю.

На двенадцатый день все подогревают, заливку сцеживают, а корку в дуршлаге погружают на мгновение в кипящую воду. После высыхания корку обваливают в сахарной пудре, раскладывают на фольге и оставляют на воздухе засохнуть (около 2 дней).

На четырнадцатый день корку раскладывают по банкам, закрывают крышками и хранят в прохладном темном месте.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF БРУСНИКА .G.GLAV05.TIF;1.92";1.206";TIFF

Брусника содержит много дубильных веществ, бензойной кислоты, щавелевой кислоты и достаточное количество пектиновых веществ, количество которых при хранении быстро

сокращается. Бруснику следует собирать зрелую, хорошо окрашенную. Белые незрелые плоды оставляют дозревать в бумажном мешке или баке под крышкой в темном месте. Для консервирования брусники требуется много сахара. Хороший вкус брусничного компота достигается добавлением другого фрукта со слабо выраженным вкусом (например, яблок или груш).

Из брусники готовят компот и джем.

Точно так же, как и бруснику, готовят ягоды клюквы.

Брусничный компот I (без стерилизации)

Свежая, ярко-красная брусника На 1 кг брусники 450 г сахара

Бруснику перебирают, промывают и оставляют обсохнуть. Смешивают с сахаром, укладывают в кастрюлю, прикрывают крышкой и отваривают в духовке, чтобы она пустила сок и отмякла. Когда вся брусника станет стекловидной, ее раскладывают по нагретым и высушенным банкам, сок доводят до кипения, собирают пену и выливают на бруснику. Банки закрывают (лучше металлическими крышками), переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. После охлаждения их переворачивают снова.

Брусничный компот II (стерилизованный)

Свежая, ярко-красная брусника На 1 кг брусники 500 г сахара

Бруснику перебирают, ополаскивают в нескольких водах и оставляют обсохнуть. Отвешивают одну порцию, подливают немного воды и отваривают в закрытой кастрюле, чтобы она пустила сок. Затем ее варят при постоянном помешивании, чтобы выпарить часть жидкости.

К бруснике присыпают по частям сахар и после его растворения варят еще около 10 минут. Пену собирают деревянной ложкой или шумовкой, бруснику рассыпают по нагретым, сухим чистым банкам, сок доводят до кипения и выливают на бруснику. Банки должны быть заполнены до края. Банки закрывают (лучше металлическими крышками), переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Бруснику заливают при температуре сиропа не ниже 85 оС, стерилизуют 10 - 15 минут при 85 оС.

Брусничный компот с грушами или яблоками

2 кг брусники, 1 кг очищенных груш или яблок, 0,4 л воды, 1 кг сахара

Бруснику перебирают, промывают и дают обсохнуть. Промытые груши или яблоки очищают, разрезают на 8 частей и удаляют сердцевину, кладут в подкисленную воду (5 г лимонной кислоты на 1 л воды), чтобы не потемнели.

Сахар растворяют в кипящей воде, постепенно добавляют груши (яблоки) и варят, чтобы они легко соскальзывали со спицы.

Груши (яблоки) вынимают, а в отваре отваривают бруснику, чтобы она стала стекловидной. Груши (яблоки) и бруснику укладывают слоями в нагретые сухие банки, сок доводят до кипения, пену собирают, горячий сок выливают на фрукты и банки быстро закрывают. Стерилизуют 30 минут при 80 оС.

Брусничный джем

Зрелая, красная брусника На 1 кг брусники 600 г сахара

Бруснику перебирают, промывают в нескольких водах, дают обсохнуть и взвешивают. Подливают несколько ложек воды и проваривают.

Как только брусника загустеет, засыпают сахар несколькими порциями, чтобы не прерывать кипения, и варят еще 3 минуты. Затем по способу D определяют готовность джема.

К концу варки шумовкой или деревянной ложкой удаляют образующуюся пену. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Брусничный джем с яблоками или айвой

Приблизительно равные доли спелой красной брусники и очищенных (т.е. без кожуры и сердцевины) яблок или айвы На 1 кг фруктов 500 - 600 г сахара

Очищенные яблоки или айву разрезают на куски, взвешивают, подливают немного воды и отваривают до размягчения. Яблоки или айву, пропущенные через машинку для отжатия фруктов, можно смешать с брусникой в любом соотношении. Бруснику перебирают, промывают в нескольких водах и после высыхания взвешивают. Удобное количество брусники смешивают с приготовленными яблоками (айвой) и отваривают до сгущения. Затем присыпают сахар в нескольких порциях, чтобы не прерывать кипения, и варят дальше, чтобы джем начал желировать. Шумовкой или деревянной ложкой удаляют образующуюся пену и по способу D определяют готовность джема. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Брусничный джем с грушами или черносливом

Приблизительно равные доли зрелой красной брусники и очищенных груш (без кожуры и сердцевины) яблок или чернослива с удаленными косточками На 1 кг фруктов 500 г сахара

Очищенные груши разрезают на тонкие пластинки, взвешивают, подливают немного воды и отваривают до размягчения, чтобы можно было отжать. Чернослив промывают, удаляют косточки, взвешивают и пропускают через мясорубку. Бруснику перебирают, промывают в нескольких водах и после высыхания взвешивают. Удобное количество брусники смешивают с грушами (или черносливом, к которому подливают немного воды) и отваривают в широкой кастрюле. Как только фрукты загустеют, добавляют сахар несколькими порциями, чтобы не прерывать кипения, и варят еще 3 минуты. Затем по способу D определяют готовность джема. К концу варки шумовкой или деревянной ложкой удаляют пену. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF БУЗИНА

ЧЕРНАЯ .G.GLAV02.TIF;1.92";1.291";TIFF

В народной медицине консервированной бузине приписывают мочегонное, потогонное действие, ее используют при лечении бронхита, невралгии, простудных заболеваний. Сырые ягоды бузины вызывают желудочные и кишечные заболевания. Недозрелая, красная бузина содержит вещества, вызывающие сильный понос и колики, в свежем и консервированном виде.

Бузина пользуется всеобщей любовью из-за особенного запаха. Хорошо вызревшую бузину используют для приготовления компота, джема, мармелада, сусла, сиропа и вина. Бузина содержит много витамина С, который переходит почти без потерь в консервированные продукты. Из-за красивой окраски применяют как добавку при консервировании фруктового сусла, сока, вина и мало окрашенных фруктовых консервов.

Бузину собирают целыми кистями и осторожно переносят. Чтобы она не заплесневела, ее сразу же развешивают кистями на жердь или на натянутую проволоку.

Компот из бузины

Красивая, хорошо окрашенная, черная бузина Заливка: на 1 л воды 900 г сахара, 2 г лимонной кислоты Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают зрелые плоды, засыпают в приготовленные простерилизованные банки (лучше четверть- или полулитровые) - стеклянные или жестяные, заливают горячей заливкой, закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют:

20 минут - подогрев до 85 оС,

20 минут - стерилизация при 85 оС.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Джем из бузины

Хорошо вызревшая бузина На 1 кг очищенной бузины 550 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 40 г пектинового порошка (1 пакетик) или 500 г пектиновой приправы собственного производство (см. стр. 246) и 700 г сахара

I способ: приготовление джема с пектиновым порошком

Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают зрелые плоды. Часть бузины пропускают через машинку для отжатия фруктов, добавляют остальную бузину и варят 5 минут в широкой кастрюле. Затем засыпают 20 % установленного количества сахара, смешанного с пектиновым порошком и варят дальше при постоянном помешивании, чтобы бузина размягчилась, а джем достаточно загустел. По частям присыпают остальной сахар, чтобы не прерывать кипения, и варят до тех пор, пока джем не начнет желировать. Перед самым концом кипения добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. По способу D определяют готовность джема. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

II способ: приготовление джема с пектиновой приправой собственного производства

Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают зрелые плоды. Часть бузины пропускают через машинку для отжатия фруктов. Остальную бузину добавляют в пюре и варят в широкой кастрюле около 5 минут. Добавляют 20 % установленного количества сахара и при постоянном помешивании выпаривают. К концу выпаривания добавляют пектиновую приправу, затем оставшуюся порцию сахара и интенсивно варят, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют банки, как и в I способе.

Мармелад из бузины

Хорошо вызревшая бузина На 1 кг бузины 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают с кистей и взвешивают. Взвешенную порцию замачивают в кастрюле и при постоянном помешивании варят, чтобы часть жидкости испарилась, а кожура размягчилась. Чтобы получить нежнейший мармелад, бузину пропускают через машинку для отжатия фруктов. Приготовленную бузину

отпаривают в тонком слое в широкой кастрюле, чтобы объем уменьшился приблизительно на половину. Затем добавляют четверть из отвешенного количества сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с четырьмя ложками сахара, засыпают в бузину и варят. Когда сахар растворится, добавляют остальной сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту. По способу D определяют готовность мармелада. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Мармелад из бузины с черносливом

Произвольные доли хорошо вызревшей бузины и не перезревшего настоящего чернослива или получернослива

На 1 кг фруктового пюре 600 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

Чернослив промывают, удаляют косточки, подливают немного воды и отваривают под крышкой до размягчения. Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают с кистей. Бузину и мягкий чернослив пропускают через машинку для отжатия фруктов, удобное количество пюре наливают в широкую кастрюлю и при постоянном помешивании варят, чтобы объем уменьшился приблизительно на половину. Затем присыпают около четверти отвешенного сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с четырьмя ложками сахара, засыпают в пюре и варят дальше. Как только сахар растворится, постепенно добавляют остаток сахара так, чтобы кипение не прерывалось, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Когда мармелад начнет желировать (по способу D), нагрев прекращают. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Варенье из бузины

Хорошо вызревшая бузина На 1 кг очищенной бузины 100 - 150 г сахара

Бузину хорошо промывают, обрывают с кистей, взвешивают и раздавливают в кастрюле. Варят ее при постоянном помешивании, чтобы объем уменьшился на половину. Затем засыпают сахар, варят еще несколько минут, кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки

переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Сусло из бузины

Свежая зрелая бузина На 1 л сока 100 - 150 г сахара, 5 - 8 г лимонной кислоты и 0,5 л воды

Бузину хорошо промывают, отделяют от веточек (лучше резиновой перчаткой) и измельчают. Бузину укладывают в кастрюлю из нержавеющего материала, кастрюлю помещают в большую кастрюлю с горячей водой и при периодическом помешивании разогревают, чтобы измельченная масса имела температуру 75 оС. Затем приток тепла уменьшают и при данной температуре бузину прогревают еще 10 - 15 минут. Горячую массу кладут протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Сок бузины очищают от загрязнений по способу F. Очищенный сок смешивают с сахаром, водой и лимонной кислотой. После растворения сахара сусло наливают в бутылки и стерилизуют в закрытых бутылках в течение 10 минут при температуре 80 - 85 оС (по способу H) или в открытых бутылках 10 минут при температуре сусла 75 оС (по способу G), по окончании стерилизации бутылки быстро вынимают, моментально закрывают пробковыми затычками, вываренными в воде и оставляют в лежачем или перевернутом положении охлаждаться (по способу I). После охлаждения сусла затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в расплавленном парафине. Сусло можно стерилизовать и в закрытых банках (стр. 82).

Сусло из бузины можно получить выщелачиванием сока паром из целых ягод (по способу J).

Отжимки из бузины содержат много красящего вещества, которое можно выщелочить водой в соотношении 1:1, а через 12 часов отжать. Полученным соком можно окрасить любое сусло.

Сироп из бузины

Свежая, хорошо вызревшая бузина На 1 кг очищенной бузины 1 л воды, на 1 л сока 1,5 кг сахара, апельсиновая корка

Бузину промывают, отделяют от кистей, раздавливают и заливают отмеренным количеством холодной воды. К бузине добавляют тонко срезанную корку с одного апельсина, закрывают пергаментной бумагой и ставят на 24 - 36 часов в прохладное место. Через указанное время смесь выливают в полотняный мешок и оставляют, чтобы сок свободно вытек. Измеряют количество сока, добавляют соответствующее количество сахара и оставляют его растворяться. Сироп холодным разливают по

бутылкам.

Используют для окрашивания слабовыраженных фруктовых консервов (например, яблочный или грушевый компот, мармелад и т.п.).

Сушеная бузина

Бузину промывают, после высыхания обрывают вручную (в перчатках) от веток и высушивают на солнце, в духовке или в сушилке при 70 оС. Высушенная бузина должна быть твердая и упругая.

Используют для окрашивания джема, мармелада желе и т.п. из слабоокрашенных фруктов и для чайных смесей.

Шипучий лимонад из цветов черной бузины

2 - 3 соцветия черной бузины, 4 л воды, 400 г сахара, 2 лимона, 0,1 л 8 % уксуса

Воду кипятят, охлаждают, наливают в пятилитровую бутыль, добавляют чистые цветы, сахар, уксус, хорошо промытые, нарезанные на пластины и очищенные от зерен лимоны (с коркой). Бутыль завязывают редкой тканью, ставят в тепло и оставляют стоять 9 дней. Каждый день бутыль несколько раз хорошо встряхивают. После этого лимонад процеживают через редкую ткань, разливают по бутылкам, закрывают и ставят в холодный погреб. Через 2 - 3 недели лимонад пригоден для питья; при открывании бутылка шумит.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ВИНОГРАД .G.GLAV08.TIF;1.92";1.519";TIFF

Из винограда производят, главным образом, вино, реже компот, желе, сусло или сироп. Для компота используют, главным образом, сладкий крупный виноград с малым количеством семян.

Для сушки винограда дома обычно не бывает подходящих условий.

Виноградный компот

Свежий сладкий виноград, неповрежденный, красивый, с малым количеством семян, лучше из привозных сортов Заливка: на 1 л воды 350 г сахара

Ягоды винограда осторожно отделяют от кистей (остатки веток вызывают терпкость компота, поэтому его не обрезают). Тщательно промывают в воде, чтобы избавиться от следов химических обработок. После высыхания рассыпают по банкам. В банках их утрясают, чтобы как можно больше вошло ягод. Заливают горячей заливкой, быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7-0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации компот немедленно охлаждают (по способу В).

Гибридный компот

Свежие гибриды Заливка: на 1 л воды 450 г сахара

Гибриды представляют собой американский виноград, белый или красный, с привкусом муската, малины или черной смородины.

Ягоды гибрида вручную отделяют от кистей (не обрезают, так как остатки веток вызывают терпкий привкус компота) и тщательно промывают, чтобы избавиться от следов химических обработок. Их оставляют обсохнуть, а затем засыпают в прокипяченные банки. Гибриды в банках утрясают, чтобы их вошло как можно больше. Заливают горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Виноградное желе

Неперезрелый виноград На 1 л воды 500 г сахара

Виноград замачивают на короткое время в холодной воде, затем его тщательно моют, вручную обрывают с кистей, слегка раздавливают и подливают немного воды. Около 20 минут его отваривают под крышкой; мягкий виноград вместе с соком выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Очищенный сок выпаривают мелкими порциями в широкой кастрюле. Когда испариться около трети объема сока, добавляют сахар и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D). Образующуюся пену собирают в самом конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Виноградное сусло

Полностью вызревший виноград или гибрид

Виноградное сусло имеет очень хороший вкус и запах, содержит около 18 % сахара. Получают его из вызревшего винограда благородных сортов или гибридных сортов (гибрид европейской и американской лозы). Простейшие сусла

получаются из так называемых технических сортов винограда (рислинг, Мюллер Тургау, Нейбургер, Португальский синий и т.п.). Виноград обрабатывают, как правило, разделив по окраске или к темным сортам добавляют светлые (до 50 %).

Виноград хорошо промывают, вручную отделяют от гроздей и измельчают. Массу оставляют полежать несколько часов в прохладном месте, чтобы краситель из кожуры перешел в сок. Масса не должна забродить. Сок из виноградной массы, однако, требует осторожнейшего подогрева (лучше на водяной бане) при периодическом помешивании в эмалированной или нержавеющей посуде до температуры 75 оС за 10 - 15 минут. Горячую массу пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или к кухонному комбайну или через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Сусло не оформляют ни добавкой сахара, ни разбавлением водой. Сусло стерилизуют в открытых бутылках в течение 10 минут при температуре сусла 75 оС (способ G) или в закрытых бутылках в течение 10 минут при температуре воды 80 - 85 оС (способ H) или в закрытых банках (см. стр. 82).

Виноградный сок можно получить также выщелачиванием паром (способ J).

Хорошее сусло можно получить и с добавлением яблочного сока.

Виноградный сироп

Виноград красный или белый На 1 л сока 1,5 кг сахара и 6 г лимонной кислоты

Виноград хорошо промывают, вручную отделяют от веток и измельчают. Массу оставляют на несколько часов полежать в прохладном месте, но чтобы не забродила. Сок из виноградной массы, однако, легче получить, если массу осторожно подогреть (лучше на водяной бане) при периодическом помешивании в эмалированной или нержавеющей посуде до температуры 75 оС. Горячую массу пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или к кухонному комбайну. Можно ее оставить протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок смешивают с сахаром и лимонной кислотой, в кастрюле подогревают при постоянном помешивании до температуры 85 оС и быстро разливают по горячим, сухим бутылкам, затыкают вываренными пробковыми затычками, укладывают или переворачивают вверх дном и прикрывают тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ВИШНЯ .G.GLAV26.TIF;1.92";1.774";TIFF

Консервы всех видов, приготовленные из вишни, очень популярны, главным образом из-за приятного вкуса.

Из вишни с крепкой мякотью готовят компот, консервируют ее в коньяке или замораживают.

Менее зрелая вишня и мелкая вишня пригодна для приготовления джема и мармелада.

Перезрелую вишню используют для производства повидла, варенья, пасты, сусла, сиропа, вина, джуса и для сушки.

Вишневый компот

Свежая ароматная вишня с крепкой мякотью, лучше темно-красная Заливка: на 1 л воды 600 г сахара

Вишню перебирают, моют, удаляют плодоножки. Укладывают в банки стеклянные или жестяные, хорошо утрясают и заливают горячей заливкой. Из вишни также можно удалить косточки (ручным приспособлением), при этом сок собирают и добавляют в заливку. Банки быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованная вишня (полуфабрикат)

Свежая, хорошо вызревшая вишня, сахар

Вишню перебирают, моют, удаляют плодоножки. Можно также удалить косточки (ручным приспособлением), а сок собрать. Вишню рассыпают по банкам, при этом пересыпают сахаром (2 ложки на банку Омния емкостью 720 мл, 1 ложка на банку Омния емкостью 370 мл), хорошо утрясают, чтобы улеглась как можно плотнее. В каждую банку наливают соответствующую долю вишневого сока и заливают кипяченой водой. Банки быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом 0,5 л - 30 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В). Используют для приготовления бисквитов, ватрушек, пирожков, пудингов и т.п.

Вишня в коньяке

1,5 кг не очень зрелых темных вишен, 3/4 л коньяка, 250 г сахар, 3 ложки воды

У хорошо промытой и просушенной вишни срезают плодоножки так, чтобы у каждой остался небольшой кусочек плодоножки. Вишню укладывают в большую бутыль, на нее наливают коньяк, хорошо закрывают и ставят в теплое место (лучше на солнце). Через две недели коньяк осторожно сливают, смешивают с остывшим отваром сахара и воды и процеживают через фильтровальную бумагу или через редкую ткань снова на вишню, Через следующие две недели вишню можно есть.

Вишневый джем

Свежие вишни, лучше менее зрелые На 1 кг вишен без косточек 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

У вишен удаляют плодоножки, хорошо промывают и удаляют косточки. При этом вытекающий сок собирают. Для того чтобы получить джем нежнейшей структуры, часть вишен заливают водой, отваривают в течение короткого времени и затем отжимают. Вишню, отвешенную для одной варки, заливают несколькими ложками воды, быстро доводят до кипения и отваривают. Примерно через 10 минут кипения добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик порошка в 40 г) и варят еще 3 минуты. Затем добавляют остальной сахар мелкими порциями, чтобы не прерывать кипение, и варят дальше, пока джем не начнет желировать (по способу D). Образующуюся пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Вишневый джем с черешней

3 части темной вишни и 2 части темной черешни. На 1 кг фруктовой мякоти без косточек 500 - 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

Сочетание вишни с черешней придает джему приятный вкус. У черешни и вишни удаляют плодоножки и тщательно промывают. Если черешня червивая, ее замачивают в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы личинки выплыли. Примерно через час ее ополаскивают. У черешни и вишни удаляют косточки, при этом вытекающий сок собирают. Фрукты, отвешенные для одной варки, заливают малым количеством воды, добавляют собранный сок и варят 10 минут. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик порошка в 40 г), после 3 минут кипения засыпают малыми порциями остаток сахара так, чтобы кипение не

прерывалось, и варят при интенсивном кипении, пока джем не начнет желировать (по способу D). Если при варке джема образовалась пена, ее собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Вишневый мармелад

Менее зрелая вишня, лучше темной окраски или смесь темных и светлых плодов На 1 кг вишневого пюре 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

Вишню моют, удаляют плодоножки и косточки, вытекающий сок собирают. Вишню заливают несколькими ложками воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем ее пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре отвешивают для одной варки и варят в широкой кастрюле; как только объем сократиться на треть, засыпают четверть из установленного количества сахара и варят 10 минут. Пектиновый порошок смешивают с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик порошка в 40 г), засыпают его в мармелад, варят 3 минуты и по частям добавляют оставшийся сахар так, чтобы кипение не прерывалось, Образующуюся при кипении пену удаляют в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Когда мармелад загустеет, по способу D определяют его желирующую способность, кипение прекращают и горячим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки закрывают, переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Вишневое варенье

Очень зрелая или перезрелая вишня На 1 кг вишни без косточек 300 - 400 г сахара

Вишню моют, удаляют плодоножки и косточки, вытекающий сок собирают. Подливают немного воды, добавляют вишневый сок и при постоянном помешивании варят, чтобы вишня размягчилась. При кипении добавляют порциями отвешенный сахар, после последней порции варят еще 10 минут. Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Вишневое повидло

Очень зрелая или перезрелая вишня На 1 кг вишни без косточек 70 - 100 г сахара

Повидло приобретает приятный вкус, если к вишне добавить немного черешни. Вишню и черешню моют. Если черешня червивая, ее замачивают в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы личинки выплыли. Через час ее ополаскивают. Затем удаляют косточки, заливают малым количеством воды и при постоянном помешивании варят в широкой кастрюле, чтобы объем уменьшился примерно на четверть. К концу варки повидло подслащивают. Варку заканчивают, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают по нагретым банкам или керамическим горшкам, оставляют охлаждаться, поверхность заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раствором (в 0,5 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты), банки завязывают двойным целлофаном или закрывают крышками.

Вишневая паста

Очень зрелая или перезрелая вишня На 1 кг пюре 550 г сахара

Вишню моют, удаляют плодоножки и косточки, вытекающий сок собирают. Подливают немного воды, добавляют вишневый сок и под крышкой варят до размягчения. Затем вишню пропускают через машинку для отжатия фруктов. Вишневой пюре отвешивают для одной варки, доводят до кипения и при постоянном помешивании отпаривают, чтобы объем уменьшился на треть. Когда пюре загустеет, постепенно примешивают отвешенное количество сахара и варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Густую пасту снимают с плиты и быстро разливают по металлическим формам, смазанным маслом, или выкладывают на противень или пергаментную бумагу (положенную на лист), смазанные маслом, быстро разравнивают поверхность длинным ножом и сушат по способу N.

Вишневое сусло

Хорошо вызревшая вишня, лучше темного цвета (или смесь темной и светлой вишни)

Вишню моют, дают обсохнуть, удаляют плодоножки и косточки и раздавливают; можно раздавить и несколько вишневых косточек, которые придадут суслу приятный вкус. Сусло можно приготовить несколькими способами:

I способ: на 1 л сока 300 - 400 г сахара

Раздавленную вишню оставляют на несколько часов (лучше на день) в прохладном месте, чтобы освободился сок и краситель. Затем ее оставляют свободно протекать полотняный мешок (рис. 16) или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и

закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Первый вытекающий сок выливают, чтобы он протек еще раз.

II способ: на 1 л сока 300 - 400 г сахара

Раздавленную вишню укладывают в неповрежденную эмалированную или нержавеющую кастрюлю, которую устанавливают в большую кастрюлю с теплой водой и быстро подогревают, чтобы масса имела температуру 75 оС; при этой температуре ее выдерживают около 15 минут. Массу укладывают протекать через полотняный мешок или через 2 полотна (см. выше приведенный способ).

Сусло, полученное любым способом, подслащивают, размешивают, разливают по чистым бутылкам и стерилизуют с затычками или без них (по способу H или G). Сусло можно стерилизовать в закрытых банках (по способу Q).

III способ: на 1 л сока 200 - 300 г сахара

Вишневый сок выщелачивают паром (по способу J). При этом вишню пересыпают сахаром.

Вишневое сусло можно приготовить в смеси с черешневым соком (30 - 50 %), но при этом уже не надо подслащивать.

При употреблении сусло разбавляют водой по вкусу.

Сушеная вишня

Зрелая или перезрелая вишня, сахар

Вишню перебирают, моют, просушивают и удаляют плодоножки. Вишню подсушивают на ярком солнце или в духовке при температуре 35 - 40 оС настолько, чтобы из нее можно было вынуть косточки. Вишню без косточек засыпают в кипящий раствор сахара (при этом поддерживают соотношение сахара и воды постоянным), разогревают до кипения, снимают с плиты и оставляют до следующего дня засахариваться. Процеживают, дают обсохнуть и сушат одним слоем на решетках сначала при температуре 60 оС, а досушивают при 50 оС. Засушенная вишня бывает мягкой, но при сжатии из нее не течет сок.

Вишневый сироп

Хорошо вызревшая или перезревшая вишня, лучше темного цвета или смесь светлых и темных сортов На 1 л сока 1,5 кг сахара и 2 г лимонной кислоты

У промытой вишни удаляют плодоножки и большую часть косточек, затем ее раздавливают вместе с оставшимися косточками, которые придадут сиропу приятный вкус. Вишневую массу оставляют на 24 часа, затем ее пропускают через машинку для отжатия фруктов и очищают (по способу F). К соку добавляют сахар и лимонную кислоту, подогревают до 70 оС, после растворения сахара сироп разливают по чистым бутылкам и быстро затыкают вываренными пробковыми затычками.

Вишневый джус

Перезрелые вишни, сахар

I способ: У промытой вишни удаляют плодоножки, заливают малым количеством воды и отваривают до размягчения под крышкой. Затем вишню протирают через сито, на 1 кг пюре добавляют 200 г сахарного песка, размешивают и стерилизуют.

II способ: У промытой вишни удаляют плодоножки, косточки, отваривают с малым количеством воды, затем размешивают с сахаром (на 1 кг отваренной вишни 200 г сахарного песка) и стерилизуют.

Джус разливают по банкам, края вытирают, укрепляют крышки, за 15 минут разогревают до температуры 85 оС (расчет для банки Омния с объемом 720 мл) и при этой температуре стерилизуют 20 минут или джус разогревают в кастрюле до температуры 90 оС, данную температуру удерживают 5 минут, затем быстро стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем, края банок вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. Перед употреблением джус разбавляют водой или содовой в соотношении 1:1,5.

Замороженная вишня

Только что вызревшая вишня.

Вишню моют, удаляют плодоножки, оставляют обсохнуть на сите, а затем ее просушивают на сложенной ткани. Замораживают ее по способу 1, приведенному на стр. 92.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ГРЕЦКИЙ

OPEX .G.GLAV27.TIF;1.92";1.02";TIFF

Из зеленых грецких орехов с мягкой скорлупой, которую можно легко проткнуть иглой, можно приготовить хороший компот.

Компот из грецких орехов I

Зеленые грецкие орехи, палочка корицы, стручок ванили, 1 гвоздика Заливка: на 1 л воды 2 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты

Недозрелые зеленые грецкие орехи моют, густо протыкают прочной иглой и оставляют на 14 дней выщелачиваться. Воду ежедневно меняют. К концу выщелачивания кожура орехов должна стать коричневой или черной. Орехи отцеживают, оставляют обсохнуть и варят в воде до тех пор, пока они не будут соскальзывать с иглы. Затем их охлаждают в холодной воде и вынимают просохнуть. Орехи насыпают в банки, заливают горячей заливкой (можно положить ополоснутые пряности) и банки закрывают. Устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 40 минут, банки объемом 0,5 л - 35 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Компот из грецких орехов II (с подслащением орехов)

Зеленые недозрелые грецкие орехи, палочка корицы, стручок ванили, 1 гвоздика Заливка: на 1 л воды 2 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты

Ополоснутые орехи густо протыкают прочной иглой, заливают холодной водой и оставляют на 14 дней выщелачиваться. Воду ежедневно меняют. К концу выщелачивания кожура орехов должна стать коричневой или черной. Орехи отцеживают, оставляют обсохнуть и варят в воде до тех пор, пока они не будут соскальзывать с иглы. Затем их охлаждают в холодной воде, а воду сцеживают. В 1 л горячей воды растворяют 750 г сахара, выливают на орехи и оставляют на 24 часа подслащиваться. Орехи можно ароматизировать ополоснутыми пряностями. При следующем подслащивании заливку сливают, добавляют к ней остаток сахара и лимонную кислоту и подогревают. Орехи, нарезанные на половинки, кружки или оставленные целыми, раскладывают по банкам и заливают

горячей заливкой. Банки быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 40 минут, банки объемом 0,5 л - 35 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ГРУША .G.GLAV09.TIF;1.92";1.417";TIFF

Для приготовления отдельных видов консервов пригодны груши различной степени зрелости:

Почти зрелые груши используют для приготовления компотов и засахаренных фруктов (вилы без каменистых клеток).

Из зрелых груш получают компот, сусло, вино, сироп.

Перезрелые груши высушивают.

Дикие груши содержат много дубильных веществ, их добавляют в грушевое сусло - это улучшает его вкус.

Грушевый компот

Зрелые груши с крепкой мякотью. Заливка: на 1 л воды 250 - 300 г сахара (в зависимости от зрелости груш), 1 г лимонной кислоты

Хорошо промытые груши очищают ножом из нержавеющей стали (для облегчения очистки можно твердые груши погрузить на 20 секунд в кипящую воду), разрезают в длину на 2 или 4 части, вырезают сердцевину и остатки чашелистиков, вырезают плодоножки с сосудистыми пучками и груши погружают в подкисленную воду (на 1 л воды 10 г лимонной кислоты), чтобы не темнели. Менее зрелые, твердые груши обваривают несколько минут в воде с добавкой лимонной кислоты (10 г на 1 л воды), чтобы плоды легко протыкались иглой. Грушам дают подсохнуть, раскладывают по банкам на 1,5 см ниже края, по ямкам от сердцевины можно разложить для украшения твердый красный шиповник. Груши заливают горячей заливкой так, чтобы они были полностью затоплены, быстро закрывают и стерилизуют.

Время стерилизации обваренных, менее зрелых или неочищенных зрелых груш в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 30 минут, банки объемом 0,5 л - 25 минут.

Не обваренные твердые груши стерилизуют при той же температуре на 5 минут дольше.

Груши с тонкой кожурой можно консервировать неочищенными половинками.

Груши в собственном соку (полуфабрикат)

Зрелые, но не мягкие груши На литровую банку 1 ложка

сахара и 4 ложки воды, 3/4 чайной ложки лимонной кислоты

Промытые груши очищают (для облегчения очистки можно твердые груши погрузить на 20 секунд в кипящую воду), продольно разрезают на половинки, удаляют сердцевину, остатки чашелистиков, плодоножки с сосудистыми пучками и разрезают на тонкие пластины. Раскладывают их плотно по банкам, слегка пересыпают сахаром, заливают водой, смешанной с лимонной кислотой и закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния 0,7 - 0,9 л: разогрев до 90 оС - 20 - 30 минут, стерилизация при 90 оС - 50 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Груши в собственном соку используют с корицей для приготовления ватрушек и пирогов (в сочетании со стерилизованной начинкой из ревеня, см. стр. 301).

Грушевый джем

1500 г груш, 750 г сахара, тонко снятая кожура с одного лимона, 3 г лимонной кислоты

Промытые груши очищают, продольно разрезают на половинки, удаляют чашелистики, плодоножки с сосудистыми пучками и вырезают сердцевину. Тонко срезанную лимонную кожуру, кожуру и сердцевину из груш заливают 0,15 л воды, отваривают под крышкой 10 минут, затем процеживают в широкую, низкую кастрюлю. Между тем груши нарезают тонкими пластинами, закладывают в кастрюлю с отваром и отваривают до размягчения. Затем добавляют сахар и быстро варят, чтобы джем загустел. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Кипящим джемом заполняют чистые банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Грушевое повидло

Хорошо вызревшие груши, могут быть упавшие или другие менее пригодные На 1 кг груш 30 - 50 г сахара

Промытые груши очищают, удаляют чашелистики, сердцевину и плодоножки с сосудистыми пучками, разрезают на куски, подливают немного воды и отваривают под крышкой до размягчения. Мягкие груши пропускают 2 раза через машинку для отжатия фруктов, затем их по частям отпаривают при постоянном помешивании до сгущения. К концу варки добавляют сахар, Повидло из груш сгущают сильнее, чем из чернослива. Варку прекращают, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают по нагретым банкам или

керамическим горшкам, после охлаждения поверхность заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раствором (в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты). Из 1 кг груш получают около 200 г повидла. Горшки завязывают двойной пергаментной бумагой и убирают в сухое, прохладное место.

Грушевая паста

Зрелые груши На 1 кг грушевого пюре 400 г сахара

Промытые груши очищают. Удаляют чашелистики, сердцевину и плодоножки с сосудистыми пучками, груши разрезают на куски и отваривают под крышкой до размягчения. Затем их пропускают через машинку для отжатия фруктов (если желают получить пасту нежнейшей консистенции, пропускают дважды). Отвешивают порцию пюре для одной варки, доводят до кипения и при постоянном помешивании отпаривают, чтобы объем уменьшился примерно на треть. К загустевшему пюре постепенно примешивают отвешенную порцию сахара и варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Горячую густую пасту разливают по металлическим формам, смазанным маслом, или раскладывают слоем около 15 мм на противень или пергаментную бумагу (положенную на лист), причем оба должны быть смазаны маслом. Длинным ножом быстро разглаживают поверхность и сушат по способу N.

Грушевое сусло

Груши с крепкой кожурой, можно немного диких груш

Грушевое сусло готовят очень редко из-за его слабого вкуса, невыразительного запаха и цвета; только сусло из груш с крепкой кожурой имеет удовлетворительный вкус. Для улучшения вкуса в грушевое сусло добавляют немного диких груш - сусло получается слегка терпким, а дубильные вещества из диких груш облегчают его очистку (примеси будут быстрее связываться и осаждаться).

Чаще готовят грушевое сусло в сочетании с яблочным, в приблизительном соотношении: на 1 часть груш 3 части яблок.

Груши (возможно и яблоки) очищают, удаляют поврежденные места и хорошо промывают. Раздавливают и быстро отжимают, чтобы сок получился чистым. Сок фильтруют сразу после отжимания через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Легкое помутнение сусла после фильтрации не является недостатком, так как примеси со временем осядут и перед использованием можно сусло перелить чистым шлангом в другую бутыль. Профильтрованное сусло быстро стерилизуют (по способу G и H),

возможно, и в закрытых банках (стр. 82).

Засахаренные груши

Зрелые, но не перезрелые груши, сахар

Промытые груши очищают, разрезают на 8 частей, удаляют сердцевину и чашелистики, вырезают плодоножки с сосудистыми пучками и груши немедленно погружают в раствор лимонной кислоты (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы не потемнели. Затем груши вынимают и действуют по способу М.

Сушеные груши

Сладкие, главным образом летние сорта груш, мельчайшие, без большой каменистости

Груши можно сушить очищенными или с кожурой, разрезанными на половинки, четвертушки или целыми. Если желают сушить груши (мелкие сорта) целыми, то удаляют плодоножки и чашелистики и сушат при температуре около 80 оС. После усушки груши можно растолочь на мелкий порошок.

В другом случае груши очищают, разрезают на удобные дольки, удаляют сердцевину и быстро погружают в воду, подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы не темнели. Когда все груши будут подготовлены, их отцеживают, оставляют обсохнуть, отваривают 10 - 15 минут в растворе сахара (1 кг сахара на 1 л воды) и оставляют в нем подслащиваться на 24 часа. На следующий день раствор с грушами доводят до кипения, кратко обваривают и после высыхания груши раскладывают одним слоем на решетке. Сушат сначала при температуре 55 оС, затем при 70 оС и досушивают при 60 оС.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЕЖЕВИКА .G.GLAV18.TIF;1.92";1.525";TIFF

Садовую ежевику используют для приготовления компота, джема, мармелада, варенья, желе, сусла, сиропа, джуса, а также ее замораживают.

Из дикорастущей лесной ежевики получают хороший джем, мармелад, сироп и джус.

Ежевичный компот

Свежая, крепкая, красиво окрашенная садовая ежевика Заливка: на 1 л воды 500 г сахара

Ежевику перебирают (лучше на наклонном столе, застеленном чистой бумагой или газетами) и по частям ополаскивают на сите под текущей водой. Оставляют ее обсохнуть, затем рассыпают по банкам, хорошо утрясают, заливают почти кипящей заливкой и банки закрывают. Быстро устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7-0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Ежевичный джем

Садовая или лесная ежевика На 1 кг ежевики 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 4 г лимонной кислоты

Ежевику перебирают (лучше на наклонном столе, застеленном чистой бумагой или газетами) и по частям ополаскивают на сите под текущей водой. Оставляют ее обсохнуть, затем 3/4 порции ежевики заливают несколькими ложками воды, кратко обваривают и пропускают через машинку для отжатия фруктов. Ежевичное пюре варят 10 минут, добавляют пектиновый порошок с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г) и целую ежевику. После трехминутной варки добавляют по частям оставшийся сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и варят дальше. После растворения сахара добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Готовность джема определяют по способу D. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ежевичный джем с яблоками

Равные доли ежевики и очищенных яблок без сердцевины (кислых, менее зрелых, возможно опавших) На 1 кг фруктов 600 г сахара

Яблоки очищают, удаляют сердцевину, разрезают на куски, заливают небольшим количеством воды и отваривают до размягчения. Ежевику перебирают, малыми порциями ополаскивают на сите под текущей водой и после обсыхания добавляют вместе с сахаром к мягким яблокам. Джем варят при постоянном помешивании, пока он не станет желировать (по способу D). Образующуюся при кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и накрывают тканью. Оставляют охлаждаться, а перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ежевичный мармелад

Садовая или лесная ежевика На 1 кг ежевичного пюре 500 г

сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 4 г лимонной кислоты

Ежевику перебирают (лучше на наклонном столе, застеленном чистой бумагой или газетами), малыми порциями быстро ополаскивают на сите под текущей водой, в кастрюле разминают, наливают несколько ложек воды и разваривают. Мягкую ежевику пропускают через машинку для отжатия фруктов. Отвешенное количество ежевичного пюре помещают в широкую кастрюлю и варят.

Когда объем пюре уменьшится на треть, добавляют четверть установленного количества сахара и варят в течение 5 минут. Пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры (т.е. 200 г на 1 пакетик в 40 г), примешивают к мармеладу, после растворения понемногу добавляют оставшийся сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды.

Когда мармелад загустеет, проводят пробу на желирование (по способу D). Образующуюся при кипении пену собирают в самом конце варки.

Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ежевичное варенье

Садовая или дикорастущая ежевика На 1 кг ежевики 250 - 300 г сахара

Перебранную ежевику малыми порциями кратко ополаскивают на сите под текущей водой, в широкой кастрюле слегка раздавливают и при постоянном помешивании варят, чтобы выпарить часть жидкости. Понемногу присыпают сахар и еще варят некоторое время. Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ежевичное желе

Садовая или дикорастущая ежевика На 1,3 л сока 750 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 1/2 чайной ложки лимонной кислоты

Перебранную ежевику малыми порциями кратко ополаскивают на сите под текущей водой, в кастрюле разминают, подливают немного воды и отваривают под крышкой около 15

минут. Отваренную ежевику с соком выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и оставляют протекать. Чистый сок варят малыми порциями в широкой кастрюле, чтобы выпарить около трети объема. Пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), засыпают в сок и варят. Когда сахар растворится, присыпают оставшийся сахар и варят при интенсивном кипении далее. К Концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Окончание варки определяют по способу D. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Из ежевики, оставшейся на ткани после вытекания сока, можно приготовить мармелад.

Ежевичное желе с черной бузиной

Приблизительно равные доли ежевики и бузины. На 1, 2 л сока 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 1/2 чайной ложки лимонной кислоты

Перебранную ежевику ополаскивают малыми порциями на сите под текущей водой, бузину промывают и вручную (в резиновых перчатках) отделяют от кистей. Ягоды слегка раздавливают в кастрюле, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Горячие ягоды с соком выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и оставляют протекать. Чистый сок варят малыми порциями в широкой кастрюле, чтобы отпарить около трети объема. В сок засыпают пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), и варят дальше. Когда сахар растворится, добавляют оставшийся сахар и варят при интенсивном кипении. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Окончание варки определяют по способу D. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной

тканью.

Из ягод, которые остались на ткани после вытекания сока, можно приготовить мармелад.

Ежевичное сусло

Садовая или дикорастущая ежевика На 1 л сока 0,2 л воды и 60 - 100 г сахара

Перебранную ежевику пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну. Сок можно получить также теплым путем: раздавленную ежевику незначительно заливают водой и на водяной бане разогревают при постоянном помешивании до температуры 75 оС: указанную температуру поддерживают в течение 10 - 15 минут. Горячую массу или сок, отжатый холодным путем, оставляют протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Сок разбавляют водой и подслащивают. Когда сахар растворится, сусло разливают по бутылкам и стерилизуют или в открытых бутылках при температуре сусла 75 оС в течение 10 минут или в закрытых бутылках при температуре воды 80 - 85 оС также 10 минут (см. способы G и H). Сусло также можно стерилизовать в закрытых банках - см. способ Q.

Ежевичный сироп

Хорошо вызревшая садовая или дикорастущая ежевика На 1 л сока 1,5 кг сахара и 6 г лимонной кислоты

Перебранную ежевику укладывают по частям в сито, ополаскивают под текущей водой и раздавливают. На 1 кг ежевики добавляют 3/4 л воды и ставят на 12 часов в прохладное место. Смесь профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Количество сока измеряют, подогревают до 80 оС, добавляют сахар и лимонную кислоту и разливают по бутылкам почти до горлышка. Бутылки немедленно затыкают пробковыми затычками, вываренными в воде, укладывают или устанавливают вверх дном в ящики или в корзины и прикрывают платком.

Отпаренный ежевичный сок

Хорошо вызревшая садовая или дикорастущая ежевика На 1 кг ежевики 300 г сахара

Перебранную ежевику укладывают по частям в сито, ополаскивают под текущей водой. В высокий, большой (лучше стерилизационный) бак укладывают деревянный вкладыш и наливают воды до высоты 8 - 10 см. На вкладыш ставят

эмалированную или другую кастрюлю из нержавеющего материала, в которую будет стекать сок. На большой бак кладут 2 полотна так, чтобы нижнее полотно, которое должно быть гуще, было больше прогнуто. Полотна укрепляют по контуру бака веревкой, чтобы они хорошо держали тяжелые ягоды. Ежевику пересыпают сахаром, насыпают на верхнее полотно, все поверхность закрывают фольгой или пергаментом, чтобы перехватывать капли испаряющейся воды. Бак закрывают плотно прилегающей крышкой (отверстие для термометра затыкают), а концы полотен связывают над крышкой, чтобы они не загорелись. Заправленный бак ставят на плиту, воду доводят до кипения и при спокойном кипении отпаривают около 1 часа. Между тем вываривают новые пробковые затычки.

По окончании отпаривания удаляют фольгу, немедленно отвязывают полотна с ягодами и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок быстро разливают по прокипяченным бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, чтобы разность температур между соком и бутылками была наименьшей. Бутылки быстро закрывают пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх дном (в корзины или в ящики), чтобы простерилизовать и воздух между затычкой и соком, и прикрывают платком. После охлаждения сока затычки ровно срезают и смачивают в разогретом парафине. Бутылки хранят в лежачем положении.

Если сок разливают по бутылкам при температуре ниже 85 оС, его стерилизуют как сусло (по способу G или H).

Перебродивший ежевичный сок

Хорошо вызревшая ежевика На 1 кг фруктов 200 г сахара

Перебранную ежевику по частям ополаскивают на сите под текущей водой и оставляют обсохнуть. Раздавливают, смешивают с сахаром и помещают в высокую узкую бутыль и оставляют на 4 - 5 дней бродить. После сбраживания сок фильтруют (см. способы K и L), по вкусу подслащивают и 4 - 6 минут варят. Пену удаляют шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок быстро разливают по стерилизованным (при температуре свыше 85 оС) горячим чистым бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, быстро закрывают пробковыми вываренными затычками, кладут или устанавливают вверх дном в корзины или в ящики, прикрывают платком и оставляют охлаждаться. Затычки ровно срезают, а горлышки смачивают в разогретом парафине.

Ежевичный джус

Разной спелости ежевика, сахар лимонная кислота

Очищенную, ополоснутую ежевику отваривают в кастрюле с небольшим количеством воды, затем ее перемешивают и

процеживают через мелкое сито. Смешивают с сахаром и лимонной кислотой (на 1 кг пюре 250 г сахара и половину чайной ложки лимонной кислоты) и стерилизуют в банках по способу, приведенному на стр. 83. Перед употреблением джус разбавляют водой или содовой в соотношении 1:1 или 1:2.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КИЗИЛ .G.GLAV07.TIF;1.92";1.02";TIFF

Кизил имеет красные плоды сладко-терпкого вкуса. Кустарник. Растет на равнине или выращивается в парках. Собирают, когда он полностью вызреет - лучше всего после первых морозов. Кизил имеет много витамина С, сушеные плоды помогают при расстройстве желудка. Консервируют в виде компота, желе, джема, сусла и сиропа.

Кизиловый компот

Зрелый, красиво окрашенный и твердый кизил Заливка: на 1 л воды 1 кг сахара Кизил перебирают, промывают, кратко отваривают (2 - 3 минуты) в кипящей воде и оставляют обсохнуть. Раскладывают по маленьким банкам (полулитровым), заливают горячей заливкой, закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации полулитровых банок: 20 минут - разогрев до 85 оС, 30 минут - стерилизация при 85 оС.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КЛУБНИКА .G.GLAV11.TIF;1.92";1.42";TIFF

Консервы из клубники пользуются популярностью из-за хорошего запаха и вкуса. Приятной окраски консервов достигают добавлением нескольких раздавленных ягод черной смородины. Клубника содержит много витамина С, который при правильном приготовлении сохраняется и в консервах. Из-за низкого содержания пектиновых веществ при консервировании клубники добавляют пектиновую приправу или клубнику комбинируют со смородиной или крыжовником.

Компот готовят из ягод средней величины, красных и плотных. Для приготовления джема используют менее зрелую, но окрашенную клубнику. Из перезрелых или менее пригодных ягод готовят мармелад, сок, сироп, джус или варенье. Зрелые ягоды замораживают.

Клубничный компот I

Средней величины красная клубника без полостей Заливка: на 1 л воды 500 г сахара, 1 г лимонной кислоты Клубнику перебирают, хорошо промывают, чтобы избавить от любых загрязнений, выкручивают плодоножки с цветоложем и чашелистиками. Затем ее ополаскивают и после обсыхания заполняют стеклянные и жестяные банки (лучше полулитровые,

чтобы при стерилизации тепло быстро прошло до середины компота). Заливают горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Клубничный компот II

Средней величины красная клубника без полостей Заливка: на 1 л воды 500 г сахара, 1 г лимонной кислоты

Клубнику перебирают, хорошо промывают, чтобы избавить от любых загрязнений, выкручивают плодоножки с цветоложем и чашелистиками. Затем ее ополаскивают и после обсыхания помещают в большую кастрюлю. Заливают теплой заливкой около 60 оС, чтобы все ягоды были затоплены, кастрюлю прикрывают крышкой или чистой бумагой и ставят в прохладное место. Время от времени осторожно перемешивают. Примерно через 4 часа заливку с ягод сливают, клубнику раскладывают по стеклянным или жестяным банкам, лучше полулитровым. Заливку разогревают почти до кипения, выливают на ягоды, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют так же, как и в предыдущем рецепте.

При подслащивании сахар немного проникает в ягоды и клубника сохраняет приятный вид.

Клубничный компот III (стерилизованный вне банок)

Средней величины красная клубника без полостей Заливка: на 1 л воды 500 г сахара, 1 г лимонной кислоты

Клубнику перебирают, хорошо промывают, чтобы избавить от любых загрязнений, выкручивают плодоножки с цветоложем и чашелистиками. Затем ее ополаскивают и оставляют обсохнуть. Сахар отваривают с водой и лимонной кислотой, в кипящий отвар засыпают клубнику, доводят до кипения и при спокойном кипении варят 5 минут. Клубнику с заливкой снимают с плиты, накрывают чистой пергаментной бумагой, прижимают и оставляют в прохладном месте или в холодильнике до следующего дня. На следующий день клубнику снова кратко отваривают, сразу же раскладывают вместе с заливкой по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничный джем

Менее зрелая, хорошо окрашенная клубника На 1 кг очищенных ягод 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Одну порцию джема готовят не более чем из 1,5 кг клубники.

I способ (с подслащиванием ягод)

Клубнику перебирают, хорошо промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, смешивают с половиной порции сахара и оставляют на ночь подслащиваться. На следующий день смесь быстро доводят до кипения и далее варят спокойным кипением при постоянном помешивании, чтобы испарить достаточное количество жидкости из ягод. В загустевший джем засыпают пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), через три минуты кипения добавляют оставшийся кристаллический сахар и варят далее, пока джем не начнет желировать (по способу D). Перед самым концом варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. К концу варки собирают пену шумовкой или деревянной ложкой. Готовым джемом заполняют банки, которые предварительно нагреты и высушены, закрывают их (лучше металлическими крышками), переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Хранят в прохладном месте.

II способ

Клубнику перебирают, хорошо промывают, удаляют плодоножки и цветоложа. Примерно 3/4 порции ягод заливают 4 ложками воды и быстро доводят до кипения. Присыпают четверть порции сахара и варят четверть часа. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), через три минуты кипения добавляют остаток кристаллического сахара и варят, чтобы джем начал желировать. В конце варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Готовность джема определяют по способу D. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничный джем со смородиновым или крыжовниковым пюре

500 г свежей менее зрелой мелкой клубники, 500 г смородинового или крыжовникового пюре, 800 г сахара

Одну варку джема производят не более чем из 700 г клубники и соответствующего количества смородинового или крыжовникового пюре.

Смородину промывают, обрывают ягоды и в низкой кастрюле заливают малым количеством воды. Быстро доводят до кипения, отваривают под крышкой около 10 минут, затем пропускают через машинку для отжатия фруктов. Если хотят приготовить джем с крыжовником, его промывают, удаляют плодоножки и чашелистики, раздавливают, подливают немного воды и отваривают под крышкой до размягчения (около 10 - 20 минут). Затем его пропускают через машинку для отжатия фруктов. Клубнику перебирают, хорошо промывают, удаляют плодоножки и цветоложа. Примерно 3/4 порции ягод заливают несколькими ложками воды и отваривают. Немного погодя добавляют четверть порции сахара и 10 - 15 минут интенсивно варят. Затем добавляют остаток сахара, фруктовое пюре и оставшуюся клубнику и при постоянном помешивании сгущают, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничный мармелад

Менее пригодная клубника (перезрелая, слишком мягкая и т.п.) На 1 кг клубничного пюре 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 - 3 г лимонной кислоты

Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа. Ополаскивают малыми порциями на сите под текущей водой, раздавливают и при постоянном помешивании разваривают. Клубнику пропускают через машинку для отжатия фруктов (часть зернышек при этом переходит в пюре, что не является недостатком). Пюре отвешивают для одной порции, при постоянном помешивании отваривают в низкой широкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на треть. Затем добавляют четверть порции сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с 4 ложками сахарной пудры, примешивают к ягодам, после растворения сахара постепенно добавляют остаток сахара так, чтобы не прерывалось кипение, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Готовность мармелада определяют по способу D. Если на мармеладе образуется пена, ее собирают в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки закрывают и переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничный мармелад со смородиновым или крыжовниковым пюре

Менее пригодная клубника (перезрелая, слишком мягкая и т.п.) На 700 г клубничного пюре 700 г сахара, 300 г пюре из красной смородины или недозрелого крыжовника Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, снова ополаскивают малыми порциями на сите под текущей водой, раздавливают и при постоянном помешивании разваривают. Смородину промывают, ягоды обрывают, подливают немного воды и отваривают до размягчения (крыжовник промывают, удаляют плодоножки и чашелистики, раздавливают, подливают воды и варят 10 - 20 минут до размягчения). Смородину или крыжовник смешивают с клубникой и все пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре отвешивают для одной варки и при постоянном помешивании варят в низкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на треть. Затем постепенно добавляют сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы мармелад начал желировать. Когда он достаточно загустел, проверяют его желирующую способность по способу D. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничное желе со смородиной

Приблизительно равные доли клубники (менее пригодной, мелкой) и красной, можно немного черной смородины На 1 л сока 600 г сахара

Смородину тщательно промывают, обрывают от кистей, укладывают в кастрюлю, заливают до половины водой и отваривают под крышкой до размягчения. Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, снова ополаскивают малыми порциями на сите под текущей водой, раздавливают и при постоянном помешивании разваривают. Клубнику смешивают со смородиной, выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок перемешивают и отпаривают в низкой широкой кастрюле. Когда испариться около трети объема, добавляют сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы сок начал желировать (по способу D). Если образуется пена, ее собирают к концу варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки,

банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Из оставшихся ягод можно приготовить мармелад.

Клубничное варенье

Хорошо вызревшая клубника На 1 кг клубники 250 - 300 г сахара

Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, заливают несколькими ложками воды и при постоянном помешивании варят, чтобы ягоды полностью размягчились. При кипячении добавляют по частям сахар и после последней порции варят еще около 10 минут. Варенье снимают с плиты, кипящим разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Замороженная клубника

Хорошо вызревшая клубника, свеже сорванная, сахар

Клубнику хорошо промывают, затем удаляют плодоножки и цветоложа и оставляют обсохнуть в тонком слое. Клубнику замораживают по способам 1, 2 и 3, приведенным на стр. 92: насухо морозят твердую, средней величины клубнику, пересыпают сахаром клубнику мелкую или порезанную крупную (на 1 кг клубники используют 200 - 250 г сахара, лимонную кислоту не добавляют). Клубничное пюре готовят из хорошо вызревших, мягких ягод, которые протирают или раздавливают с сахаром (около 200 г сахара на 1 кг клубники).

Клубничное сусло

Хорошо вызревшая клубника На 1 л сока 100 - 150 г сахара и 2 г лимонной кислоты Клубничное сусло имеет приятный аромат, но менее выразительный вкус. Для улучшения вкуса его комбинируют с малиновым или смородиновым суслом.

Если сусло готовят без добавки других фруктов, то у клубники удаляют плодоножки и цветоложа, малыми порциями на сите или в проволочной корзине ополаскивают под текущей водой и после обсыхания пропускают через отжимающую приставку к кухонному комбайну или мясорубке. Сок из клубники можно получить также теплым путем: слегка раздавленные ягоды заливают в кастрюле малым количеством воды, помещают в большую кастрюлю с горячей водой и быстро разогревают до 80 оС. Приток тепла снижают и при данной температуре выдерживают 10 - 15 минут. При температуре 80 оС уничтожаются ферменты, разрушающие витамин С и сок не

приобретает вареный привкус.

Горячую массу оставляют протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Клубничный сок избавляют от примесей и осветляют по способу F. Очищенный сок смешивают с сахаром и лимонной кислотой. Как только сахар растворится, сусло разливают по бутылкам и стерилизуют по способам G и H. После охлаждения сусла затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине. Сусло можно стерилизовать также и в закрытых банках (по способу Q).

Клубничный сироп

Слишком мягкая перезревшая клубника

I способ: на 1 кг очищенной клубники 500 г сахара и 2 - 3 г лимонной кислоты

Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, разминают и в тазу или в высокой бутыли пересыпают сахаром. Оставляют на несколько дней выщелачиваться при периодическом перемешивании; слабое забраживание клубники не является недостатком. Клубнику профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). К очищенному соку добавляют лимонной кислоты и быстро разогревают до 85 оС, быстро разливают по сухим разогретым бутылкам, закрывают выварeнными пробковыми затычками и переворачивают вверх дном. Прикрывают платком и оставляют охлаждаться. Затем затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине.

Пока клубника не забродила, можно из оставшихся ягод приготовить мармелад.

II способ: на 1 л сока 1,5 кг сахара и 4 г лимонной кислоты

Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, разминают и оставляют на несколько минут полежать. Затем ее протирают и укладывают протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок отмеряют, добавляют отвешенный сахар и лимонную кислоту и при постоянном помешивании разогревают до 85 оС. Сироп быстро разливают по сухим горячим бутылкам, быстро закрывают выварeнными пробковыми затычками и укладывают или переворачивают вверх дном, чтобы воздух в бутылках и затычки тоже простерилизовались, и прикрывают тканью. Как только

сироп охладиться, затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине.

Отпаренный клубничный сок

Хорошо вызревшая садовая или лесная клубника На 1 кг клубники 300 г сахара

Перебранную клубнику хорошо промывают, чтобы избавиться от любых загрязнений, выкручивают плодоножки с цветоложем. В высокий большой (лучше стерилизационный) бак укладывают деревянный вкладыш и наливают воды до высоты 8 - 10 см. На вкладыш устанавливают эмалированную или другую нержавеющую кастрюлю, в которую будет стекать сок. На большом баке укрепляют два полотна так, чтобы нижнее было более прогнутым. Полотна укрепляют по краю бака веревкой, чтобы они хорошо держали вес фруктов. Приготовленную клубнику, пересыпая сахаром, насыпают на верхнее полотно, всю поверхность закрывают пергаментной бумагой или фольгой для перехватывания испаряющейся влаги. Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой, затыкают отверстие для термометра, концы полотен связывают над крышкой, чтобы при кипении они не загорелись. Приготовленный бак ставят на плиту, воду доводят до кипения и при спокойном кипении отпаривают клубнику около 1 часа. Между тем вываривают новые пробковые затычки, промывают бутылки для сока и оставляют их в горячей чистой воде. После окончания выпаривания убирают бумагу (фольгу), осторожно убирают полотна с ягодами и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок разливают по горячим бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, быстро затыкают пробковыми затычками и укладывают или переворачивают вверх дном (в корзине или в ящике), чтобы простерилизовался и воздух между затычкой и соком, и прикрывают тканью. Как только сок охладиться, затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине. Хранят их в лежачем положении.

Клубничный джус

Хорошо вызревшая клубника, лимонная кислота, сахар

Клубнику перебирают, промывают в нескольких водах, удаляют плодоножки и цветоложа и оставляют обсохнуть. Затем ее протирают через мелкое сито, хорошо перемешивают с сахаром и лимонной кислотой (на 1 кг пюре около 250 г сахара и половину чайной ложки лимонной кислоты) и разливают по банкам. Банки Омния объемом 720 мл разогревают за 15 минут до 85 оС и при данной температуре стерилизуют 20 минут. Затем банки охлаждают.

Джус можно разогреть в кастрюле до 90 оС, при данной

температуре выдержать 5 минут, затем быстро заполняют банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Джус разбавляют перед употреблением водой или содовой в соотношении 1:1 или 1:2.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КРЫЖОВНИК .G.GLAV01.TIF;1.92";1.09";TIFF

Применение крыжовника для приготовления консервов зависит от степени зрелости, сорта, окраски и величины.

Почти зрелый крыжовник применяют для приготовления компота (средней величины), джема (сорта с тонкой кожурой), мармелада, повидла и желе (любые второразрядные сорта).

Из зрелого крыжовника производят повидло, сусло, вино.

Созревший крыжовник содержит много пектиновых веществ, поэтому выгодно добавлять пюре из него в джемы, мармелады и желе, приготовленные из фруктов, которые содержат мало пектиновых веществ. Пюре из крыжовника можно стерилизовать и применять вместо покупных пектиновых приправ.

Совершенно незрелый крыжовник для консервирования не используется: в компоте он был бы твердый и сморщенный, сок и сусло были бы слизистыми, кислыми, недостаточно окрашенными, без запаха.

Крыжовниковый компот

Почти зрелый, твердый крыжовник, лучше всего средней величины Заливка: на 1 л воды 700 г сахара

Крыжовник перебирают, устраняют мягкие и потрескавшиеся плоды, обрезают плодоножки и чашелистики (вручную или на вращающемся скребке для чистки картофеля в кухонном комбайне) и промывают. Менее зрелые и жесткие плоды отваривают 2 - 3 минуты в воде с температурой около 75 оС, вынимают, погружают в холодную воду, быстро отцеживают и оставляют обсохнуть. Зрелый крыжовник прокалывают иглой или вилкой. Крыжовник рассыпают по банкам, заливают горячей заливкой, банки быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

Полностью зрелый крыжовник стерилизуют на 5 минут меньше. По окончании стерилизации компот немедленно охлаждают (по способу В).

Крыжовниковый джем

Менее зрелый крыжовник На 1 кг фруктов 600 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики, затем его хорошо промывают, две трети плодов заливают малым количеством воды и отваривают под крышкой до размягчения. Мягкий крыжовник пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре порциями не более 1 кг заливают в широкую низкую кастрюлю, добавляют оставшуюся часть целого крыжовника и при постоянном помешивании отпаривают в течение 5 минут. Затем присыпают по частям сахар, чтобы не прерывать кипения, варят еще около 3 минут и пробуют на желирование (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной полотенцем.

Крыжовниковый джем с черной смородиной

Приблизительно 70 % менее зрелого или зрелого крыжовника и 30 % черной смородины На 1 кг фруктов 800 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики и хорошо промывают. Черную смородину промывают и после высыхания обрывают ягоды. Три четверти от общего количества крыжовника заливают малым количеством воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем его пропускают через машинку для отжатия фруктов. Крыжовниковое пюре порциями до 1 кг варят в широкой низкой кастрюле около 5 минут. Затем добавляют меньшую часть из порции сахара, половину оставшегося крыжовника и половину черной смородины, которую предварительно раздавливают и при постоянном помешивании варят около 3 минут. Добавляют остаток сахара и раздавленных ягод и варят дальше, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Добавление черной смородины придает джему красивую окраску.

Крыжовниковый джем со сливами

Равные доли менее зрелого крыжовника и хорошо вызревших слив или мирабели На 1 кг фруктов 700 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики, затем его хорошо промывают. Косточковые плоды промывают и освобождают от косточек. Половину порции крыжовника и приготовленные косточковые плоды заливают малым количеством воды и отваривают под крышкой до размягчения, теплым пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре в

количестве не более 1 кг помещают в широкую низкую кастрюлю, добавляют оставшуюся часть целых ягод и при постоянном помешивании варят около 5 минут. Затем присыпают по частям сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и при постоянном помешивании варят, пока джем не начнет желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Если хотят получить джем нежнейшей консистенции, косточковые плоды перед приготовлением очищают от кожуры: погружают малыми порциями на сите в почти кипящую воду, немедленно перекладывают в холодную воду и легко снимают кожуру.

Крыжовниковый мармелад

Незрелый, твердый крыжовник На 1 кг крыжовникового пюре 700 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики, его промывают, заливают малым количеством воды и отваривают до размягчения. Затем крыжовник пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре взвешивают и около трети объема выпаривают в широкой кастрюле порциями не более 1,5 кг (в тонком слое). Когда пюре загустеет, присыпают 20 % установленного количества сахара и варят дальше. Через 5 минут присыпают по частям остаток сахара так, чтобы кипение не прерывалось, и варят, чтобы мармелад начал желировать (см. способ D). Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Крыжовниковый мармелад с малиной

Приблизительно равные доли неперезрелого, твердого крыжовника и малины На 1 кг фруктового пюре 600 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики и его промывают. Малину перебирают, быстро ополаскивают на сите под текущей водой, после обсыхания укладывают вместе с крыжовником в кастрюлю, подливают немного воды и отваривают до размягчения. Мягкие ягоды пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре взвешивают и порциями не более 1,5 кг в тонком слое выпаривают около трети объема. Когда пюре загустеет, присыпают 20 % из установленного количества сахара и варят дальше. Через 5 минут присыпают остаток сахара так, чтобы не прерывалось кипение, и при постоянном помешивании

варят, чтобы мармелад начал желировать (по способу D). Готовым горячим мармеладом заполняют до краев предварительно нагретые банки, быстро закрывают (лучше металлическими крышками), банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Крыжовниковый мармелад с ренклодом

Приблизительно равные доли неперезрелого, твердого крыжовника и ренклода На 1 кг фруктового пюре 600 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики и его промывают, промывают, заливают малым количеством воды, отваривают до размягчения. У промытого ренклода удаляют косточки (если их можно удалить), также подливают немного воды и отваривают. Фрукты протирают, оба пюре смешивают, отвешивают для одной варки и в тонком слое в широкой кастрюле выпаривают около трети объема. Когда пюре загустеет, присыпают пятую часть установленного количества сахара и варят, чтобы мармелад начал желировать (по способу D). Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Крыжовниковое желе

Недозрелый или зрелый крыжовник На 1 кг крыжовникового сока 600 - 700 г сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, тщательно моют, слегка раздавливают, заливают малым количеством воды и отваривают под крышкой около получаса при периодическом помешивании. Затем разваренный крыжовник выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или на две салфетки, укрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и оставляют свободно протекать. Чистый сок выпаривают по частям в низкой широкой кастрюле. Когда испарится около трети объема сока, добавляют сахар и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D). Образующуюся пену снимают к концу варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью. Остывшее желе должно быть прозрачным и таким плотным, чтобы его можно было резать. Крыжовник можно еще раз залить водой, отварить, профильтровать и приготовить новое желе или сварить мармелад.

Крыжовниковое желе со смородиной

Недозрелый или зрелый крыжовник и смородина в произвольном соотношении На 1 кг фруктового сока 600 - 700 г сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, тщательно моют, слегка раздавливают. Смородину промывают, отделяют от веточек и также слегка раздавливают. Ягоды заливают малым количеством воды и отваривают под крышкой около получаса. Ягоды с отваром выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или на две салфетки, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и оставляют свободно протекать. Чистый сок выпаривают малыми порциями в тонком слое в широкой кастрюле. После испарения около трети сока добавляют сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы сок начал желировать (по способу D). Образующуюся пену собирают к концу варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Остывшее желе должно быть прозрачным и таким плотным, чтобы его можно было резать. Фрукты можно еще раз залить водой, отварить, профильтровать и приготовить новое желе или сварить мармелад.

Крыжовниковое варенье

Хорошо вызревший крыжовник На 1 кг крыжовника 300 - 400 г сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, тщательно моют, заливают несколькими ложками воды и при постоянном помешивании варят, чтобы крыжовник полностью размягчился. При этом добавляют по частям сахар и после последней порции варят еще 10 минут.

Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Крыжовниковое пюре

Хорошо вызревший крыжовник На 1 кг крыжовника 300 - 400 г сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, хорошо промывают, подливают немного воды и отваривают под крышкой до размягчения. Отваренный крыжовник пропускают через отжимающую приставку к мясорубке.

Мякоть слегка выпаривают (малыми порциями) в нержавеющей или эмалированной кастрюле, добавляют по частям сахар, как только он растворится, пюре разливают по стерилизованным прогретым банкам, быстро закрывают и стерилизуют в кипящей воде 10 - 15 минут. По окончании стерилизации банки охлаждают (по способу В).

Крыжовниковое пюре можно приготовить также и без сахара.

Крыжовниковое повидло

Хорошо вызревший или перезревший крыжовник, немного сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, хорошо промывают и пропускают через мясорубку или отваривают с небольшим количеством воды и пропускают через машинку для отжатия фруктов. Подготовленный крыжовник варят малыми порциями при постоянном помешивании, чтобы его объем сократился на треть от первоначального. Повидло слегка подслащивают, еще немного отваривают и быстро раскладывают по нагретым сухим банкам или по малым керамическим горшкам.

Крыжовниковое сусло

Зрелый крыжовник, можно немного черной или красной смородины.

На 10 л сусла 1 - 1,5 кг сахара и 5 л воды.

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков и промывают, смородину моют и обрывают ягоды. Ягоды разминают, оставляют на несколько часов выщелачиваться, чтобы освободился краситель и сок. Затем массу пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну. К размягченным ягодам также можно подлить немного воды и при постоянном помешивании разогреть до 75 оС и при данной температуре удерживать 10 - 15 минут. Горячую массу профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Полученный сок следует оставить, чтобы он самостоятельно очистился. После оседания примесей его осторожно перекачивают шлангом. Вкус крыжовникового сусла корректируют подслащиванием или разбавлением водой.

Сусло стерилизуют в закрытых бутылках при температуре воды 80 - 85 оС в течение 10 минут (по способу Н) или в открытых бутылках в течение 10 минут при температуре сусла 75 оС (по способу G). Бутылки быстро вынимают, закрывают горячими вываренными пробковыми затычками и оставляют в лежачем положении или вверх дном в (корзине) охлаждаться (по способу I). После охлаждения затычки ровно срезают и смачивают

в разогретом парафине. Сусло можно стерилизовать также в закрытых банках (см. стр. 82).

Сусло можно получить также из отпаренных фруктов (по способу J).

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЛИМОН .G.GLAV06.TIF;1.92";1.576";TIFF

Лимонный джем

500 г желтых зрелых лимонов (зеленые не используют, так как они способствуют горечи продукта), 1,25 кг сахара, 1 и 1/4 л воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты

Промытые лимоны замачиваются в холодной воде, которую меняют дважды в день.

Через три дня лимоны разрезают на кружки, зерна вынимают и заворачивают в редкую ткань, лимоны вместе с коркой разрезают на полоски, добавляют завязанные зерна, заливают отмеренной порцией воды и ставят в холодное место.

На следующий день все отваривают под крышкой в течение 40 минут, затем крышку снимают и отваривают дальше, чтобы корка полностью размягчилась, а половина жидкости испарилась (еще 1 час).

Ткань с зернами вынимают, лимоны с отваром доводят до кипения, добавляют по частям сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и при постоянном помешивании варят до тех пор, пока джем не начнет густеть. Добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды, и пробой по способу D определяют готовность джема.

При положительном результате кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Засахаренная лимонная корка

Желтая корка с хорошо вызревших лимонов, сахар, лимонная кислота

Готовят так же, как и апельсиновую корку, см. стр. 114.

Лимонная корка в сахаре

Корка со зрелых, химически необработанных лимонов, мелкий кристаллический сахар

Корку с промытых и просушенных лимонов натругивают на мелкой терке, смешивают с мелким кристаллическим сахаром и раскладывают по маленьким банкам. Сверху засыпают кристаллическим сахаром и убирают в прохладное место.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF МАЛИНА .G.GLAV14.TIF;1.92";1.538";TIFF

Благодаря замечательному запаху и вкусу консервы из малины очень популярны.

Из садовой малины - прежде всего, из ярко окрашенных красных сортов готовят очень хороший компот.

Из садовой и лесной готовят джем, мармелад, желе, варенье, сок, сусло, сироп и вино. Малину также используют как ароматическую и окрашивающую добавку к менее выразительным фруктам.

Малиновый компот

Свежая плотная, хорошо окрашенная садовая малина Заливка: на 1 л воды 600 г сахара и 1 г лимонной кислоты

Малину перебирают - лучше на наклонном столе, выложенном газетами - и на сите по частям ополаскивают водой. Червивую малину замачивают на 10 минут в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды). Затем ее ополаскивают. После обсыхания малину рассыпают по банкам (полулитровым или еще меньшим), хорошо утрясают, заливают почти кипящей заливкой и банки закрывают. Устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в полулитровых банках: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС - 20 минут.

По окончании стерилизации немедленно охлаждают (по способу В).

Лесную малину для приготовления компота не используют, так как она легко разрушается при стерилизации.

Малиновый джем

Садовая или лесная малина На 1 кг малины 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Малиновый джем варят порциями не более 1,5 кг малины. У отвешенной малины удаляют плодоножки и чашелистики. Червивую малину замачивают на 10 минут в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы выплыли черви, и затем ее быстро ополаскивают водой. После обсыхания 3/4 порции малины заливают несколькими ложками воды и кратко обваривают. Затем ее пропускают через машинку для отжатия фруктов. Малиновое пюре отваривают 5 минут, засыпают пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), добавляют по частям остаток сахара и остававшуюся целой малину и варят дальше. Когда сахар растворится, добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой. Окончание варки определяют по пробе на желирование (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края

быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Малиновый джем со смородиновым пюре

500 г свежей садовой или лесной малины, 500 г смородинового пюре, 800 г сахара

Одну порцию джема варят не более чем из 700 г малины и 700 г смородинового пюре. Смородину промывают, ягоды обрывают с веточек и в кастрюлю подливают немного воды. Быстро доводят до кипения и отваривают под крышкой, чтобы смородина размягчилась, а из кожуры выделилось достаточно пектиновых веществ. Горячую смородину пропускают через машинку для отжатия фруктов. Малину быстро ополаскивают малыми порциями на сите под текущей водой. 3/4 порции малины заливают несколькими ложками воды и отваривают. Вскоре добавляют четвертую часть порции сахара и интенсивно варят 10 - 15 минут. Затем добавляют по частям остаток сахара, смородиновое пюре и оставшуюся малину и при постоянном помешивании сгущают, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Малиновый джем с ренклодом

Произвольное соотношение свежей садовой или лесной малины и ренклода (или мирабели, или чернослива) На 1 кг фруктов 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Джем вырабатывается порциями не более чем из 1,5 кг фруктов. У отвешенной малины удаляют чашелистики. Червивую малину погружают в соленый раствор (20 г соли на 1 л воды), чтобы черви выплыли. Малину быстро ополаскивают водой, после обсыхания ее в широкой кастрюле заливают небольшим количеством воды и кратко отваривают. Затем ее пропускают через машинку для отжатия фруктов. Одновременно пропускают часть косточковых плодов (если хотят получить нежнейший джем, косточковые плоды погружают на сите или в проволочной корзине сначала на короткое время в кипящую воду, а затем в холодную; в результате кожура легко снимется). Оба пюре варят в широкой кастрюле 5 минут, добавляют пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры (т.е. на 1 пакетик в 40 г 200 г сахара) и варят дальше. Как только пюре

загустеет, примерно через 5 - 10 минут, по частям добавляют остаток сахара и оставшиеся косточковые плоды, из которых удалили косточки, и варят дальше. После растворения сахара добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при кипении пену собирают в самом конце варки. По способу D определяют готовность джема. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажным полотенцем.

Малиновый мармелад

Менее пригодная лесная или садовая малина (мелкая, раздавленная и т.п.) На 1 кг пюре 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Малину перебирают и быстро ополаскивают водой. Если имеется червивая, то ее погружают в воду с добавлением соли (20 г на 1 л воды) и затем ополаскивают холодной водой. После обсыхания малину раздавливают в кастрюле, подливают несколько ложек воды и разваривают. Как только малина освободит достаточно сока, ее пропускают через машинку для отжатия фруктов. Отвешенную порцию пюре помещают в широкую кастрюлю и варят. Когда объем уменьшится примерно на треть, добавляют четвертую часть установленного количества сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с пятикратным количеством сахарной пудры, примешивают к мармеладу, после растворения сахара порциями присыпают оставшийся сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Когда мармелад загустеет, проводят испытание на желирование (по способу D). Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной полотенцем.

Малиновый мармелад со смородиновым пюре

Приблизительные доли менее пригодной (мелкой, раздавленной и т.п.) малины и красной или черной смородины На 1 кг пюре 700 г сахара

Малину перебирают, быстро ополаскивают водой, если имеется червивая, то ее погружают в соленый раствор (20 г соли на 1 л воды). Затем сливают и ополаскивают холодной водой.

Промытую смородину обрывают с веточек, заливают малым количеством воды, добавляют малину и отваривают под крышкой. Как только смородина размягчится, ее пропускают через машинку для отжатия фруктов. Отвешенную порцию пюре варят в широкой кастрюле. Когда его объем уменьшится на треть, добавляют по частям сахар так, чтобы кипение не прерывалось. Когда мармелад загустеет, проводят пробу на желирование по способу D. Если результат испытаний положительный, с мармелада удаляют образовавшуюся пену шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной полотенцем.

Малиновое желе

Зрелая малина На 1,2 л сока 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 1/2 чайной ложки лимонной кислоты Малину перебирают, малыми порциями быстро ополаскивают на сите под текущей водой, помещают в кастрюлю, слегка раздавливают и подливают немного воды. Малину отваривают под крышкой около 15 минут, после чего выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух, подвешенных одно над другим полотен, закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и оставляют свободно протекать. Протекший сок выпаривают малыми порциями в тонком слое. Когда его объем уменьшится на треть, добавляют пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры (т.е. на 1 пакетик в 40 г 200 г сахара), варят 3 минуты, затем добавляют оставшийся кристаллический сахар и варят при интенсивном кипении дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Шумовкой или деревянной ложкой собирают пену. Окончание варки определяют по способу D. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Из малины, оставшейся на ткани, можно приготовить мармелад.

Малиновое желе со смородиной

Приблизительно равное количество зрелой малины и красной или черной смородины На 1 л сока 600 г сахара

Малину перебирают, малыми порциями быстро ополаскивают

на сите под текущей водой, промытую смородину отделяют от веточек. Ягоды помещают в кастрюлю, слегка раздавливают, подливают несколько ложек воды и под крышкой отваривают до размягчения. Фрукты с соком переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух, подвешенных одно над другим полотен, закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и оставляют свободно протекать. Протекший сок выпаривают малыми порциями в широкой кастрюле. Когда его объем уменьшится на треть, добавляют несколькими порциями сахар так, чтобы кипение не прерывалось, Пену собирают к концу варки шумовкой или деревянной ложкой. Готовность желе определяют по способу D. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Из ягод, оставшихся на ткани, можно приготовить мармелад.

Малиновое варенье

Хорошо вызревшая малина На 1 кг малины 250 - 300 г сахара

Перебранную малину по частям быстро ополаскивают на сите под текущей водой, помещают в широкую кастрюлю, слегка раздавливают и при постоянном помешивании варят, чтобы выпарить часть жидкости. Немного погодя добавляют по частям сахар и еще немного варят. Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Малиновое сусло

Свежая красная малина На 1 л сока 0,12 л воды и 15 - 20 г сахара

Перебранную малину раздавливают и пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну; затем сок очищают и осветляют (по способу F). Сок можно получить также теплым путем: раздавленную малину незначительно заливают водой и разогревают на водяной бане при периодическом помешивании до 80 оС. Приданной температуре массу выдерживают 10 - 15 минут. Горячую массу переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Сок разбавляют водой и подслащивают. После растворения сахара сусло стерилизуют в открытых бутылках 10 минут при

температуре сусла 80 оС или в закрытых бутылках 10 минут при температуре воды 80 - 85 оС (см. способ G и H). Сусло можно также стерилизовать и в закрытых банках (по способу Q).

Малиновое сусло можно приготовить из сока, полученного из раздавленной малины выщелачиванием паром (по способу J).

Малиновое сусло добавляют для ароматизации в смородиновое или ежевичное сусло.

Малиновый сироп

Хорошо вызревшая малина На 1 л сока 1,5 кг сахара и 5 г лимонной кислоты

Малину перебирают, по частям ополаскивают на сите под текущей водой и раздавливают. Если малина червивая, ее погружают на 10 минут в раствор соли (20 г соли на 1 л воды) и затем ополаскивают. На 1 кг малины добавляют 3/4 л воды и оставляют на 12 часов. После этого времени смесь профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Сок отмеряют, разогревают до 70 оС, добавляют сахар и лимонную кислоту и разливают по бутылкам почти до горлышка. Бутылки быстро закрывают пробковыми затычками, вываренными в воде.

Отпаренный малиновый сок

Хорошо вызревшая садовая или лесная малина На 1 кг малины 300 г сахара и 3 г лимонной кислоты

Малину перебирают, по частям ополаскивают на сите под текущей водой и оставляют обсохнуть. Если малина червивая, ее погружают на 10 минут в раствор соли (20 г соли на 1 л воды), чтобы черви вылезли, а затем ее ополаскивают. В большой высокий (лучше стерилизационный) бак укладывают деревянный вкладыш и наливают воды до высоты 8 - 10 см. На вкладыш устанавливают эмалированную или другую нержавеющую кастрюлю, в которую будет стекать сок. На большом баке укрепляют два полотна так, чтобы нижнее было более прогнутым. Полотна укрепляют по краю бака веревкой, чтобы они хорошо держали вес ягод. Малину пересыпают сахаром, смешанным с лимонной кислотой, насыпают на верхнее полотно, всю поверхность закрывают пергаментной бумагой или фольгой или пергаментной бумагой для сбора капель испаряющейся влаги. Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой, отверстие для термометра закрывают пробкой и концы полотен связывают над крышкой, чтобы они не загорелись. Приготовленный бак ставят на плиту, воду доводят до кипения и при спокойном кипении отпаривают клубнику 1 час. Между тем вываривают новые

пробковые затычки и промывают бутылки, которые оставляют погруженными в горячую воду.

После окончания отпаривания убирают фольгу (пергамент), осторожно отвязывают полотна с ягодами и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок быстро разливают по горячим бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, чтобы разность температур между соком и бутылкой была наименьшей. Бутылки быстро закрывают пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх дном (в корзину или в ящик), чтобы простерилизовать и воздух между затычкой и соком. После охлаждения сока затычки ровно срезают и смачивают в разогретом парафине. Складируют их лежа.

Если бутылки заполняют соком с температурой менее 80 оС, их стерилизуют как сусло (по способу G или H).

Перебродивший малиновый сок

Свежая, хорошо вызревшая садовая или лесная малина На 1 кг малины 200 г сахара

Перебранную малину ополаскивают по частям на сите под текущей водой и оставляют обсохнуть. Если малина червивая, ее погружают на 10 минут в раствор соли (20 г соли на 1 л воды), затем ее ополаскивают и оставляют обсохнуть. Малину раздавливают, смешивают с сахаром и в высокой узкой посуде (лучше в бутыли) оставляют на 4 - 5 дней бродить. После сбраживания сок фильтруют, подслащивают по вкусу и 4 - 6 минут отваривают. Пену, образующуюся при кипении, удаляют шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок разливают после отваривания (при температуре не менее 85 оС) по горячим чистым бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, их сразу закрывают отваренными пробковыми затычками, укладывают или устанавливают вверх дном в корзину или в ящик, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затычки ровно срезают (на одном уровне с горлышком), а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF МИРАБЕЛЬ .G.GLAV16.TIF;1.92";1.378";TIFF

Хорошо вызревшая, но еще плотная мирабель пригодна для приготовления компота, пасты, варенья и к сушке.

Менее зрелую мирабель используют для приготовления джема и мармелада.

Из перезрелой мирабели готовят повидло.

Компот из мирабели

Хорошо вызревшая, плотная мирабель Заливка: на 1 л воды 500 г сахара

У мирабели удаляют плодоножки, ее моют и при

необходимости удаляют косточки. Раскладывают по банкам, стеклянным или жестяным, заливают горячей заливкой так, чтобы они все были затоплены, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 20 минут, банки объемом 0,5 л - 15 минут.

По окончании стерилизации немедленно охлаждают (по способу В).

Джем из мирабели

Менее зрелая мирабель На 1 кг мирабели без косточек 500 г кристаллического сахара и 200 г сахарной пудры, 2 г лимонной кислоты, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

У мирабели удаляют плодоножки, ее ополаскивают, оставляют обсохнуть, разделяют на половинки и удаляют косточки. Пересыпают кристаллическим сахаром, подливают немного воды, доводят до кипения и варят 5 минут. Снимают с плиты и оставляют на ночь подслащиваться. На следующий день смесь опять отваривают, чтобы немного загустела, добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой, и опять варят. К концу варки добавляют лимонную кислоту. По способу D определяют готовность джема. В этом случае варку прекращают и кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Мармелад из мирабели

Готовят так же, как и ренклодовый мармелад.

Варенье из мирабели

Готовят так же, как и ренклодовое варенье.

Повидло из мирабели

Перезрелая мирабель. На 1 кг мирабели приблизительно 50 г сахара, кусок стручка ванили или тонко срезанная лимонная или апельсиновая корка У мирабели удаляют плодоножки, промывают, просушивают, раскладывают на солнце одним слоем, чтобы она слегка обвяла. Затем у нее удаляют косточки, подливают немного воды и при постоянном помешивании отваривают, чтобы ее объем сократился примерно на четверть. В середине варки добавляют пряности, в конце варки - сахар. Кипение прекращают, когда повидло не падает с ложки, а остается на ней. Удаляют ваниль или апельсиновую или лимонную корку, горячее повидло разливают по банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность заливают

разогретым парафином или протирают поверхность раствором: в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты. Горшки завязывают двойным пергаментом или фольгой и убирают в холодное место.

Паста из мирабели

Готовят так же, как и пасту из чернослива.

Сушеная мирабель

Хорошо вызревшая, достаточно сладкая мирабель

У мирабели удаляют плодоножки, ее промывают, разрезают пополам, удаляют косточки и быстро погружают в воду, подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы она не темнела на воздухе. Когда вся мирабель будет подготовлена, ее вынимают из раствора и после обсыхания ее можно будет сразу же сушить или сначала обварить в сахарном растворе: в 1 л кипящей воды растворяют 1 кг сахара, добавляют мирабель и обваривают в течение 5 минут. Затем смесь снимают с плиты и оставляют на 24 часа засахариваться. После обсыхания мирабель высушивают. Раскладывают слоем (срезом вниз) на решетке и сушат на солнце 4 - 6 дней или в духовке сначала при 50 oC, затем при 65 oC и досушивают при 60 oC. Сушеная мирабель должна быть мягкой.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПЕРСИК .G.GLAV04.TIF;1.92";1.034";TIFF

Из персиков готовят компот отличнейшего качества, хорошие начинки для пирогов, вырабатывают джус, их можно засушить и заморозить.

Персиковый компот

Полностью вызревшие персики, но с крепкой мякотью (лучше использовать сорта с желтой мякотью и темными косточками, которые легко очищаются от кожуры и косточек) Заливка: на 1 л воды 400 г сахара

Персики промывают, сортируют по зрелости и очищают. Если не удается очистить, их погружают в большом дуршлаге или в промывочной корзине в почти кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды), и быстро охлаждают в холодной воде. Затем рукой легко снимают кожуру. Компот из очищенных персиков намного вкуснее, чем из неочищенных. Очищенные персики разрезают пополам ножом из нержавеющей стали. Вынимают или вырезают косточки, половинки персиков раскладывают по стеклянным или жестяным банкам (разрезом вниз) и немедленно заливают горячей заливкой так, чтобы они были полностью покрыты. Банки быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния (для полностью зрелых персиков): разогрев до 85 oC - 20 минут, стерилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

Твердые персики стерилизуют на 5 минут дольше.

По окончании стерилизации немедленно охлаждают (по способу В).

Персики с белой мякотью не используют для приготовления компота - они легко темнеют и портят внешний вид компота. Персики можно слегка подкрасить карамелью (сахарный песок расплавляют на сковороде до золотистой окраски, заливают малым количеством воды и отваривают).

Смешанный персиковый компот

Приблизительно равные доли полностью зрелых персиков с плотной мякотью, зрелых груш с плотной мякотью и крупного винограда с малым количеством семян Заливка: на 1 л воды 350 г сахара

Ягоды винограда вручную отделяют от гроздей, хорошо промывают в теплой воде, чтобы избавить от следов химических обработок и оставляют обсыхать. Хорошо промытые груши очищают ножом из нержавеющей стали, разрезают пополам, удаляют сердцевину и погружают в холодную воду с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Половинки груш постепенно вынимают, разрезают на куски и быстро погружают в кипящую воду с добавкой лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Обваривают их 1 или 2 минуты (в зависимости от твердости груш), вынимают и оставляют обсыхать. Промытые персики очищают - сорта, которые не очищаются, погружают в проволочной корзине или в дуршлаге в кипящую воду, немедленно охлаждают в холодной воде и рукой снимают кожуру. Персики разрезают пополам, удаляют косточки и разрезают на куски. Обсохшие ягоды винограда, кусочки груш и персики рассыпают по стеклянным или жестяным банкам, заливают горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации немедленно охлаждают (по способу В).

Персики в собственном соку

Свежие персики с плотной мякотью, на литровую банку 1 ложка сахара и 4 ложки воды Персики промывают, очищают - если не удается очистка, их в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду, подкисленную лимонной кислотой, и быстро охлаждают в холодной воде. Рукой снимают кожуру, персики разрезают на половинки и удаляют косточки. Раскладывают по жестяным или стеклянным банкам разрезом

вниз, пересыпают сахаром, в каждую банку наливают ложку горячей воды и банки закрывают. Устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 30 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом 0,5 л - 30 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Персики в вине

1,5 кг зрелых крепких персиков, 500 г сахарного песка, 0,3 л воды, 0,15 л натурального белого вина, 1 столовая ложка лимонного сока, гвоздика, молотая корица, молотый имбирь

Ополоснутые персики обваривают 2 минуты в кипящей воде, вынимают и оставляют обсохнуть. Затем их очищают и в каждый вдавливают хорошо промытую гвоздику. Воду кипятят с сахаром, добавляют 1/2 чайной ложки корицы, 1/4 чайной ложки имбиря и персики, отваривают 10 минут и оставляют охлаждаться. Через несколько часов сахарный раствор сливают, добавляют вино, лимонный сок, доводят до кипения и варят почти до размягчения. Деревянной ложкой персики перекладываются в подогретые чистые банки, отвар доводят до кипения и кипящим выливают на персики (до краев банок). Края банок вытирают, укладывают влажную резиновую прокладку и горячую крышку (разогретую в горячей воде) и прижимают пружиной. На банках типа Омния укрепляют нагретые крышки обычным способом. Банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Персиковый джем

Свежие, слегка недозрелые персики На 1 кг очищенных персиков без косточек 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты Хорошо промытые персики погружают на дуршлаге в кипящую воду и очищают. Персики разрезают на половинки, вынимают косточки, разрезают куски и погружают в слабый раствор лимонной кислоты (5 г на 1 л воды), чтобы не потемнели. Персиковый джем варят порциями не более 1,5 кг. Около 60 % персиков, предназначенных для одной порции, вынимают из раствора, укладывают в мелкую широкую кастрюлю, подливают несколько ложек воды и при постоянном помешивании варят 3 минуты. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры и варят дальше. Через 5 - 10 минут присыпают по частям оставшийся сахар и оставшиеся персики так, чтобы не прерывать кипения. После растворения сахара добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды и интенсивно варят, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом

заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Персиковый мармелад

Менее качественные персики На 1 кг персикового пюре 650 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 г лимонной кислоты

Персики хорошо промывают, разрезают пополам, удаляют косточки, подливают немного воды и разваривают. Мягкие персики пропускают через машинку для отжатия фруктов и порциями не более 1,5 кг персиковой массы варят мармелад в широкой кастрюле. Примерно через 15 минут варки - когда объем уменьшится на треть, добавляют четверть установленной порции сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры, примешивают к мармеладу, после растворения сахара присыпают порциями оставшийся сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Как только мармелад загустеет, проводят испытание на желирование (по способу D). Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Вместо пектинового порошка можно использовать пектиновую приправу домашней выработки (см. стр. 246) в количестве 10 - 20 % от порции персикового пюре. К мармеладу ее добавляют в самом конце варки.

Персиковое варенье

Свежие зрелые персики На 1 кг очищенных персиков с удаленными косточками 200 - 300 г сахара, 2 ложки рома

Персики хорошо промывают и очищают. Если не получается очистка, их погружают на дуршлаге или в проволочной корзинке в почти кипящую воду, подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды) и быстро охлаждают в холодной воде. Затем рукой легко удаляют кожуру. Персики нарезают на куски, удаляют косточки, укладывают в широкую кастрюлю (порциями не более 1,5 - 2 кг), подливают несколько ложек воды и при постоянном помешивании варят, чтобы они полностью размягчились. Затем добавляют по частям сахар и поле последней порции варят еще 10 минут. Варенье снимают с плиты и примешивают ром. Горячим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки,

банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Если нет хороших условий для хранения, то выгодно - для защиты от плесени - варенье простерилизовать. Банки, заполненные горячим вареньем, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют в течение 10 минут при 98 оС. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Персиковое повидло

Перезрелые, возможно и опавшие персики На 1 кг персиков 60 - 80 г сахара Промытые персики укладывают в широкую кастрюлю, подливают несколько ложек воды и при постоянном помешивании разваривают. Персики протирают через сито, в результате избавляют от косточек и твердой кожуры, которые бы способствовали появлению у повидла горького терпкого привкуса. Затем повидло варят при постоянном помешивании до сгущения. К концу варки добавляют сахар. Варку прекращают, когда повидло с ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают по нагретым банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раствором: в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты. Банки с холодным повидлом закрывают металлическими крышками или горшки завязывают двойным пергаментом или полиэтиленовой пленкой. Хранят в сухом прохладном месте.

Засахаренные персики

Зрелые, плотные персики, сахар

Промытые персики погружают по частям на дуршлаге сначала в почти кипящую, потом в холодную воду и очищают. Разрезают на половинки, удаляют косточки, при необходимости разрезают на куски. Приготовленные персики немедленно погружают в раствор лимонной кислоты (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы не потемнели. Затем персики вынимают, а после обсыхания действуют по способу М.

Персиковый джус

Готовят по способу, приведенному на стр. 83.

Замороженные персики

Готовят по способам 2, 3 или 4, приведенным на стр. 92.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF РЕНКЛОД .G.GLAV21.TIF;1.92";1.208";TIFF

Из ренклода готовят компот (из плодов с плотной мякотью, лучше использовать зеленые сорта), джем, мармелад, варенье, повидло и пасту.

Ренклодовый компот I

Зрелый крепкий зеленый ренклод (ни в коем случае мягкий) Заливка - для целого ренклода: на 1 л воды 500 г сахара,

- для половинок ренклода: на 1 л воды 600

650 г сахара

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, у крупных плодов можно удалить косточки, мелкие можно обварить в почти кипящем растворе лимонной кислоты (5 г на 1 л воды) 1 - 3 минуты и затем быстро охладить в холодной воде. Приготовленный ренклод раскладывают по стеклянным или жестяным банкам, заливают горячей заливкой так, чтобы он был весь затоплен (иначе потемнеет), банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

Твердые плоды стерилизуют на 5 минут дольше.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Ренклодовый компот II

1,3 кг твердого зеленого ренклода, 0,6 л воды, 350 г сахара, 2 г лимонной кислоты Промытый, с удаленными плодоножками ренклод накалывают иглой. В неповрежденной или нержавеющей кастрюле разогревают воду, сахар и лимонную кислоту, добавляют ренклод и постепенно доводят почти до кипения.

Кастрюлю снимают с плиты и ренклод оставляют на ночь подслащиваться. На следующий день его выкладывают в дуршлаг, ополаскивают холодной водой и оставляют обсохнуть.

Ренклод рассыпают по литровым банкам, заливку разогревают почти до кипения, выливают на ренклод, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в литровых банках: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС - 15 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Ренклодовый компот с отваренными яблоками

Приблизительно 3 части ренклода и 2 части яблок Заливка: на 1 л воды 500 г сахара

Промытые яблоки очищают, удаляют плодоножки, чашелистики и сердцевину и разрезают на куски.

Яблоки отваривают в части заливки до размягчения. У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, разрезают на половинки, удаляют косточки, твердые плоды можно отварить в

подкисленной воде (5 г лимонной кислоты на 1 л воды) 1 - 3 минуты и затем быстро охладить в холодной воде, можно и очистить от кожуры.

Ренклод и яблоки раскладывают по банкам, при этом в верхнем слое должны быть яблоки, все заливается заливкой (заливки из 1 л воды и 500 г сахара хватает на 7 - 8 банок Омния объемом 720 мл), закрывают крышками, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Ренклодовый джем I

Крепкий неперезрелый ренклод На 1 кг очищенного ренклода 700 г сахара и 2 г лимонной кислоты

Джем готовят малыми порциями. У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, разрезают на четверти и удаляют косточки. Приблизительно 3/4 порции ренклода, отвешенного для одной варки, заливают небольшим количеством воды и в низкой кастрюле отваривают до размягчения. Если хотят получить нежнейший джем, мягкий ренклод пропускают через машинку для отжатия фруктов. Затем добавляют около четверти порции сахара и при постоянном помешивании варят дальше. Через 15 минут присыпают по частям сахар, остаток отвешенного ренклода и лимонную кислоту, и интенсивно варят, чтобы джем начал желировать (по способу D). Перед самым концом варки собирают пену шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ренклодовый джем II

Зрелый, даже перезрелый ренклод На 1 кг очищенного ренклода с удаленными косточками 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, разрезают на четверти и удаляют косточки. Ренклод отвешивают для одной варки, 3/4 его заливают в низкой кастрюле небольшим количеством воды и варят 5 минут. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), через 3 минуты кипения добавляют оставшийся кристаллический сахар и оставшуюся четверть ренклода так,

чтобы кипение не прерывалось. После растворения сахара примешивают лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Окончание варки определяют пробой на желирование по способу D. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ренклодовый мармелад

Неперезрелый ренклод На 1 кг ренклодового пюре 600 г сахара, 2 г лимонной кислоты

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, освобождают от косточек, разрезают на куски, отваривают с малым количеством воды и отжимают. Пюре 20 - 30 минут интенсивно варят, затем присыпают несколькими порциями отвешенное количество сахара так, чтобы кипение не прерывалось; с последней порцией сахара добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Затем проводят пробы на желирование (по способу D). Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ренклодовое варенье

Свежий зрелый ренклод На 1 кг ренклода без косточек 200 - 300 г сахара, 1 ложка рома или немного ванильного сахара

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, удаляют кожуру, косточки, подливают несколько ложек воды и при постепенном помешивании варят, чтобы он полностью размягчился. При кипении добавляют по частям сахар и после последней порции варят еще 10 минут. Варенье снимают с плиты, примешивают ром или ванильный сахар и разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ренклодовое повидло

Хорошо вызревший и перезревший ренклод Тонко снятая лимонная корка, стручок ванили или кусок палочки корицы

Ренклод раскладывают одним слоем на листе и оставляют на солнце подсохнуть. Затем у него удаляют плодоножки, его промывают, очищают от кожуры, косточек, пропускают через

мясорубку с крупными отверстиями, кастрюлю подливают немного воды и при постоянном помешивании варят, чтобы объем уменьшился на четверть от первоначального. Повидло из менее зрелого ренклода слегка подслащивают в самом конце варки. Перед концом варки повидло можно ароматизировать вышеуказанными пряностями, которые из готового повидла удаляют. Варку заканчивают, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают сразу по окончании варки по сухим нагретым банкам или керамическим горшкам. После охлаждения поверхность повидла заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раствором (приготовленным из 0,1 л воды и 0,1 г сорбиновой кислоты), завязывают двойным целлофаном или пергаментом и ставят в сухое прохладное место.

Ренклодовая паста

Полностью вызревший или перезревший ренклод На 1 кг ренклодового пюре 500 г сахара

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, очищают от кожуры, удаляют косточки, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем его пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре отвешивают для одной варки, доводят до кипения и при постоянном помешивании отпаривают, чтобы его объем уменьшился на треть. В пюре постепенно засыпают отвешенное количество сахара и варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Горячую пасту выливают в металлические формы, смазанные маслом или на противень или на пергаментную бумагу (положенную на лист), которые также протирают маслом, поверхность быстро разглаживают длинным ножом и сушат по способу N.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF РЯБИНА .G.GLAV12.TIF;1.92";1.303";TIFF

Для консервирования используют плоды моравской сладкоплодной рябины. Рябина имеет значительное содержание витамина С.

Из рябины готовят компот, желе, варенье и пюре. Рябина, используемая для консервирования, должна быть полностью зрелой, даже перезрелой, поэтому ее собирают как можно позже - лучше после первых морозов.

Рябиновый компот I

Ягоды моравской сладкоплодной рябины, зрелые, хорошо окрашенные, лучше тронутые первым морозом Заливка: на 1 л воды 1,5 кг сахара

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают, после

обсыхания постепенно засыпают в кипящую заливку и варят, чтобы рябина размягчилась и начала сморщиваться. Рябину вынимают дуршлагом, рассыпают по сухим, нагретым банкам, утрясают, чтобы ее вошло в банки как можно больше, и заливают кипящей заливкой. Так как рябину укладывают в банки при температуре выше 85 оС, быстро заливают заливкой, банки быстро закрывают, переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться, то ее не надо стерилизовать.

Если указанные условия не выполнялись, то закрытые банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют 10 минут при 98 оС.

Рябиновый компот II

Хорошо вызревшая, даже перезревшая рябина, лучше тронутая первым морозом На 1 кг рябины 600 г сахара

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают и оставляют обсохнуть. Ее смешивают с сахаром, укладывают в кастрюлю и отваривают под крышкой в духовке, чтобы она выпустила сок и размягчилась. Как только рябина станет стекловидной, ее берут деревянной ложкой и рассыпают по нагретым чистым банкам. Сок доводят до кипения, шумовкой собирают пену, сок выливают на рябину и банки немедленно закрывают (лучше металлическими крышками). Банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. После охлаждения их переворачивают снова.

Рябиновый компот III

Хорошо вызревшая рябина Заливка: на 1 л воды 750 г сахара

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают и оставляют обсохнуть. Рассыпают по банкам, хорошо утрясают, заливают горячей заливкой, края быстро вытирают, укрепляют крышки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Рябиновый компот с яблоками

1 кг зрелой рябины, 1 кг очищенных яблок, лимонная кислота Заливка: ровно 0,4 л воды 400 г сахара Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают, кратко обваривают в кипящей воде, охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть. Готовят заливку, заливают ею рябину и оставляют подслащиваться на 24 часа. На следующий день яблоки промывают, очищают, удаляют чашелистики, плодоножки, сердцевину, а яблоки разрезают на 8

частей. Очищенные яблоки укладывают в подкисленную воду (5 г лимонной кислоты на 1 л воды), чтобы они не потемнели на воздухе. Затем их обваривают в воде с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды) в течение 3 - 5 минут, вынимают и оставляют обсохнуть. Раскладывают слоями вперемежку с рябиной по банкам. Заливку, оставшуюся после подслащивания рябины, доводят до кипения и выливают на фрукты. Банки быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 30 минут, банки объемом 0,5 л - 25 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Рябиновый компот с грушами

Готовят так же, как рябиновый компот с яблоками. Груши отваривают так долго, чтобы они соскальзывали со спицы.

Рябиновое желе с яблоками

Приблизительно равные доли хорошо вызревшей рябины и менее зрелых яблок На 1 л сока 600 - 700 г сахарного песка

У яблок удаляют чашелистики, плодоножки, червивые и поврежденные места, их хорошо промывают, разрезают с кожурой и сердцевиной на мелкие куски. Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают и после обсыхания заливают водой вместе с приготовленными яблоками так, чтобы все фрукты были затоплены. Фрукты отваривают под крышкой до размягчения, затем переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), и оставляют свободно протекать или выливают в верхнее из двух, подвешенных одно над другим полотен, закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Очищенный сок отпаривают малыми порциями в широкой кастрюле, чтобы испарилась около трети объема сока. По частям добавляют соответствующую порцию сахара и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D). Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Фрукты можно еще раз залить водой, отварить, профильтровать, а из сока приготовить новое желе.

Рябиновый мармелад с яблоками

Около 60 % хорошо вызревшей рябины (лучше тронутой первым морозом), 40 % менее зрелых яблок На 1 кг фруктового

пюре 600 - 700 г сахара

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают, в кастрюлю подливают немного воды и отваривают до полуразмягчения; затем к ней добавляют нарезанные на куски очищенные яблоки, из которых предварительно вырезали плодоножки, чашелистики и поврежденные места, и отваривают до размягчения. Мягкие фрукты пропускают через машинку для отжатия фруктов и опять отваривают, чтобы мармелад достаточно загустел, и по способу D определяют его готовность. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Рябиновое варенье

Хорошо вызревшая рябина, лучше тронутая первым морозом На 1 кг очищенной рябины 500 г сахара Рябину промывают, обрывают от кистей и плодоножек, подливают несколько ложек воды и под крышкой кратко отваривают. Когда рябина размягчится, ее варят дальше при постоянном помешивании и по частям добавляют сахар. Как только рябина немного разварится, а вода испариться, кипящее варенье разливают по банкам, обернутым влажной тканью, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Рябиновое пюре

Хорошо вызревшая рябина, возможно тронутая первым морозом, сахар

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают, в кастрюлю подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Горячую рябину пропускают через машинку для отжатия фруктов и еще немного сгущают отпариванием и подслащивают по вкусу. Кипящим пюре заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF СЛИВА .G.GLAV22.TIF;1.92";1.398";TIFF

Сливы консервируют в виде мармелада, варенья, повидла и пасты. Ввиду того, что после варки кожура слив бывает кислой, сливы не годятся для приготовления компота.

Сливовый мармелад

Готовят так же, как и ренклодовый мармелад.

Сливовое варенье

Готовят так же, как и ренклодовое варенье.

Сливовое повидло

Готовят так же, как и ренклодовое повидло.

Сливовая паста

Готовят так же, как и ренклодовую пасту.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF СМОРОДИНА .G.GLAV20.TIF;1.92";1.749";TIFF

Смородина красная, черная и белая содержит много витамина С (который большей частью при правильном приготовлении переходит в консервы) и пектиновых веществ. Красная смородина содержит еще много дубильных веществ.

Из красной смородины готовят компоты, сусло, сироп, вино, желе, мармелад, джем, джус и еще ее замораживают.

Из черной смородины готовят компот, желе, варенье и джем. Добавляют для подкрашивания к мармеладам, повидлу, желе, винам, суслам и т.п. из слабо окрашенных фруктов и как добавку, повышающую желирующую способность фруктов.

Из белой смородины можно приготовить такие же консервы, как и из красной смородины, однако из-за слабо выраженной окраски в этих консервах применяют добавки из других фруктов.

Смородиновый компот I

Свежая красная или черная смородина Заливка: на 1 л воды 850 г сахара

Смородину промывают, отделяют от кистей, ягоды рассыпают по банкам и периодически встряхивают, чтобы вошло как можно больше ягод. Смородину заливают горячей заливкой, банки быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Смородиновый компот II

На 1 кг смородины 500 - 600 г сахара

Смородину промывают, отделяют от кистей, укладывают в кастрюлю и пересыпают сахаром. Кастрюлю закрывают крышкой и разогревают в духовке или на малом огне (без перемешивания), чтобы смородина выпустила сок, но осталась целой. Горячую смородину раскладывают по банкам, закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют 20 минут при 85 оС. По окончании стерилизации банки немедленно

охлаждают (по способу В).

Компот из сырой черной смородины

На 1 кг очищенной черной смородины 1,5 кг сахарного песка Черную смородину промывают в нескольких водах, аккуратно отделяют от кистей, взвешивают, в большой чашке перемешивают с сахаром, ставят на 48 часов в прохладное место, при этом периодически перемешивают. Смородину с соком раскладывают по банкам, укрепляют крышки и хранят в прохладном темном месте.

Смородиновый джем

Красная, черная или белая смородина (или их смесь) На 1 кг очищенной смородины 800 г сахара

Смородину хорошо промывают, ягоды обрывают и половину пропускают через машинку для отжатия фруктов. Смородиновый сок и ягоды смородины отваривают в тонком слое в широкой кастрюле, чтобы ягоды размягчились, а джем загустел. По частям добавляют сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варят, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Смородиновый джем с черешней

1 кг очищенной красной смородины, 1 кг черешни, 1,15 кг сахара, 0,1 л воды

Хорошо обсохшую промытую смородину укладывают в кастрюлю и при постоянном помешивании разогревают, чтобы она разварилась. Затем ее процеживают через мешок, подвешенный на жердях, или через полотно, укрепленное на ножках перевернутого табурета (рис. 16, 17). Смородину не продавливают, чтобы сок получился чистым. Из указанной порции получают 1/2 л сока. У хорошо промытой черешни удаляют плодоножки и косточки, а вытекающий сок собирают. Черешню укладывают в кастрюлю, подливают 0,1 л воды, добавляют 300 г сахара, черешневый сок и варят около 15 минут, чтобы черешня размягчилась. Затем добавляют оставшийся сахар и смородиновый сок и интенсивно варят, чтобы джем достаточно загустел и начал желировать (по способу D). Образующуюся пену удаляют металлической шумовкой или деревянной ложкой перед самым окончанием варки. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед

складированием банки протирают влажной тканью.

Примечание: если черешня червивая, ее погружают перед приготовлением в 2 % раствор соли (20 г соли на 1 л воды), через 15 минут отцеживают, ополаскивают чистой водой и оставляют обсохнуть. Только после этого удаляют косточки.

Смородиновый мармелад

Красная или черная смородина (или смесь красной, черной и белой смородины) На 1 кг смородинового пюре 700 г сахара

Промытую смородину отделяют от кистей, подливают немного воды и под крышкой разваривают. Затем ее пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре взвешивают, выпаривают в широкой кастрюле, чтобы объем уменьшился на треть, и двумя порциями засыпают сахар так, чтобы кипение не прерывалось. Конец варки определяют по способу D. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Смородиновое желе

Красная или черная смородина, можно кусок палочки корицы На 1 л сока 750 г сахара

Смородину тщательно промывают, отделяют от кистей, укладывают в кастрюлю, до половины заливают водой и под крышкой отваривают до размягчения. Горячую смородину с соком переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок отпаривают малыми порциями в широкой кастрюле. Когда испарится около трети объема сока, добавляют сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы сок начал желировать (по способу D). Образующуюся пену снимают шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Из оставшейся смородины можно приготовить мармелад.

Сок можно получить также в соковыжималке Фрейба. Смородину можно укладывать в бак и с веточками.

Желе из сырой черной смородины

Хорошо вызревшая черная смородина На 1 кг смородинового сока 1,5 кг сахара

Промытую смородину пропускают через машинку для отжатия фруктов, сок взвешивают, добавляют сахар и перемешивают, чтобы сахар растворился. Заполняют банки, укрепляют крышки и убирают в прохладное темное место.

Смородиновое варенье

Хорошо вызревшая смородина На 1 кг очищенной смородины 400 - 500 г сахара

Смородину промывают, отделяют от кистей, подливают несколько ложек воды и при постоянном помешивании варят, чтобы она полностью размягчилась. При кипении добавляют по частям сахар и после последней порции варят еще около 10 минут.

Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Смородиновое сусло

Красная, черная или белая смородина (или их смесь) На 10 л сока 2 - 3 кг сахара

Промытую смородину отделяют от кистей, раздавливают и оставляют на несколько часов, чтобы освободился краситель и сок. Затем массу пропускают через мясорубку с отжимающей приставкой или через кухонный комбайн. К раздавленной смородине можно также подлить немного воды и при частом помешивании разогреть ее до 75 оС; при данной температуре смородину выдерживают 10 - 15 минут. Горячую массу профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Сок оставляют вытекать самостоятельно; после осаждения примесей чистый сок осторожно перекачивают шлангом.

Смородиновый сок является достаточно кислым, Поэтому его подслащивают. На 10 л сока добавляют 2 - 3 кг сахара. Сусло разбавляют водой, как правило, в соотношении 1:1 или 1:1,5, лучше при употреблении, чтобы не занимать слишком много бутылок.

Смородиновое сусло стерилизуют в открытых бутылках 10 минут при температуре сусла 75 оС (по способу G), или в закрытых бутылках в течение 10 минут при температуре воды 80 - 85 оС (по способу H) или в закрытых банках (по способу Q).

Смородиновое сусло можно ароматизировать добавлением малинового сока.

Смородиновый сироп

Хорошо вызревшая красная смородина или смесь белой, красной и черной смородины На 1 кг сока 1,5 кг сахара и 3 г лимонной кислоты

Промытую смородину отделяют от кистей, раздавливают, заливают водой (на 1 кг смородины 3/4 л воды) и оставляют на 12 часов. Затем смесь оставляют протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок взвешивают, смешивают с сахаром и лимонной кислотой и немедленно разливают по чистым сухим бутылкам. Затем их закрывают выварenными пробковыми затычками или винтовыми пробками и убирают в прохладное место.

Отпаренный смородиновый сок

Хорошо вызревшая смородина На 1 кг очищенной смородины 400 - 500 г сахара

Промытую смородину отделяют от кистей. В высокий большой (лучше стерилизационный) бак укладывают деревянный вкладыш и наливают воды до высоты 8 - 10 см. На вкладыш устанавливают эмалированную или другую кастрюлю нержавеющего материала, в которую будет стекать сок. На большой бак кладут два полотна так, чтобы нижнее полотно (которое должно быть гуще) было более прогнутым. Полотна укрепляют по обводу бака веревкой, чтобы они хорошо удерживали фруктовую массу. Смородину пересыпают сахаром, высыпают на верхнее полотно, всю поверхность закрывают пергаментной бумагой или фольгой, которая будет перехватывать испаряющуюся влагу. Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой (отверстие для термометра затыкают), а концы полотен связывают над крышкой, чтобы при кипении они не загорелись. Приготовленный бак ставят на плиту, воду доводят до кипения и парят при спокойном кипении около 1 часа. Между тем вываривают новые пробковые затычки.

По окончании отпаривания снимают бумагу (фольгу), осторожно отвязывают полотна со смородиной и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок немедленно разливают по прокипяченным бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, чтобы разность температур между соком и бутылкой была наименьшей. Бутылки немедленно закрывают пробковыми затычками и укладывают или ставят вверх дном в корзину или ящик (чтобы простерилизовался и воздух между пробкой и соком) и прикрывают платком. После охлаждения сока затычки ровно срезают и смачивают в разогретом парафине. Хранят их в лежачем положении.

Если бутылки заполняют соком с температурой ниже 85 оС, их стерилизуют как сусло (по способам G, H, Q).

Перебродивший смородиновый сок

Хорошо вызревшая смородина На 1 кг очищенной смородины 250 г сахара

Промытую смородину отделяют от кистей, раздавливают, смешивают с сахаром и оставляют в высокой узкой посуде (лучше всего в бутыли) на 4 - 5 дней бродить. После сбраживания сок профильтровывают (по способу K или L), подслащивают и 4 - 6 минут варят. Пену удаляют шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок с температурой выше 85 оС немедленно разливают по горячим чистым бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, немедленно закрывают выварenными пробковыми затычками, укладывают или устанавливают вверх дном в корзину или ящик, прикрывают платком и оставляют охлаждаться. Затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине.

Смородиновый джус

Хорошо вызревшая смородина, сахар

Хорошо промытую смородину пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или к кухонному комбайну, взвешивают сок, на 1 кг добавляют 300 - 400 г сахара и стерилизуют в закрытых банках по способу, приведенному на стр. 83. Перед употреблением джус разбавляют водой или содовой в соотношении 1:2.

Замороженная смородина

Свеже нарванная смородина, (сахар)

Хорошо промытую смородину отделяют от кистей, оставляют хорошо обсохнуть и замораживают насухо или пересыпают сахаром, или промытую смородину пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну и замораживают как пюре. Способы замораживания приведены на стр. 92.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЧЕРЕШНЯ .G.GLAV25.TIF;1.92";1.312";TIFF

Черешню используют для приготовления консервов всех видов.

Из зрелой сладкой черешни с плотной мякотью готовят компот.

Дозрелую, хорошо окрашенную черешню с плотной мякотью используют для приготовления джема, мармелада и для засахаривания.

Перезрелую черешню используют для приготовления варенья, повидла пасты, сусла, сиропа, вина и для сушки.

Из "птичьей" черешни (мелкой, ароматной, темно-окрашенной) получают очень хороший напиток.

Черешневый компот

Не потрескавшаяся, вызревшая черешня Заливка: на 1 л воды 350 - 400 г сахара

Ввиду того, что при стерилизации черешневый компот теряет окраску, использовать лучше темную черешню, чем светлую. У черешни удаляют плодоножки, ее перебирают и промывают. Червивую черешню замачивают на 1 час в теплой воде с добавлением соли (10 г на 1 л воды), чтобы выплыли личинки. Затем черешню ополаскивают, после обсыхания рассыпают по стеклянным или жестяным банкам и утрясают, чтобы ее вошло в банку как можно больше. Черешню заливают горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованная черешня (полуфабрикат)

Хорошо вызревшая темная или светлая черешня, сахар

У черешни удаляют плодоножки, ее перебирают, промывают и по возможности удаляют косточки: сок из черешни при этом собирают. Если черешня червивая, то перед удалением косточек ее замачивают в теплой воде с добавлением соли (20 г на 1 л воды). Через час ее ополаскивают и оставляют обсохнуть. Черешню рассыпают по банкам, пересыпают сахаром (2 ложки на банку Омния объемом 720 мл, 1 ложка на банку Омния объемом 370 мл), черешню хорошо утрясают, добавляют черешневый сок и заливают кипяченой водой. Банки закрывают крышками, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом 0,5 л - 30 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Черешневый джем

Зрелая, хорошо окрашенная черешня На 1 кг черешни с удаленными косточками 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

У черешни удаляют плодоножки и тщательно ее промывают. Если черешня червивая, то ее замачивают на 1 час в соленом

растворе (20 г на 1 л воды), чтобы вышли личинки. Затем ее ополаскивают в воде, после обсыхания удаляют косточки, при этом сок из черешни собирают. Черешню отвешивают для одной варки, подливают немного воды, добавляют черешневый сок и варят 10 минут. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г) и варят дальше около 5 минут. Затем добавляют остаток сахара малыми порциями так, чтобы не прерывать кипение, и варят при интенсивном кипении, чтобы джем начал желировать (по способу D). Перед концом варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при варке джема пену собирают шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черешневый джем с крыжовниковым пюре

Зрелая, хорошо окрашенная черешня, менее зрелый крыжовник На 750 г черешни с удаленными косточками 250 г крыжовникового пюре, 700 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики, затем его хорошо промывают, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Мягкий крыжовник пропускают через машинку для отжатия фруктов. Черешню избавляют от косточек и промывают, червивую замачивают на час в теплой воде с добавлением соли (20 г соли на 1 л воды), чтобы вышли личинки. Затем ее ополаскивают, оставляют обсохнуть, удаляют косточки, а черешневый сок собирают. Черешню отвешивают для одной варки, добавляют черешневый сок и несколько ложек воды и варят 5 минут. Затем добавляют 1/4 часть порции сахара, крыжовниковое пюре и варят дальше, чтобы черешня размягчилась. К мягкой черешне присыпают несколькими порциями оставшийся сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варят при интенсивном кипении, чтобы джем начал желировать (по способу D). Образующуюся при кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черешневый мармелад

Свежая зрелая черешня, лучше с темной окраской На 1 кг

черешневого пюре 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

У промытой черешни удаляют плодоножки и косточки, а вытекающий сок собирают. К черешне подливают несколько ложек воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем ее пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре взвешивают и отваривают в широкой кастрюле 15 - 20 минут. Когда объем уменьшится примерно на треть, добавляют четверть установленного количества сахара и варят 5 минут. Добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), примешивают к мармеладу, после растворения сахара засыпают малыми порциями оставшийся сахар так, чтобы не прерывать кипение, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Когда мармелад загустеет, проводят пробу на желирование по способу D. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черешневый мармелад со смородиной или крыжовником

Приблизительно 70 % черешни, 30 % красной или черной смородины или крыжовника На 1 кг фруктового пюре 600 - 700 г сахара

У промытой черешни удаляют плодоножки и косточки, а вытекающий сок собирают. К черешне подливают несколько ложек воды и под крышкой отваривают до размягчения. Промытую смородину отделяют от кистей, подливают немного воды и разваривают под крышкой. Если используют для мармелада крыжовник, то у него удаляют плодоножки и чашелистики, хорошо промывают, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения.

Мягкие ягоды пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре отвешивают для одной варки, отпаривают в широкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на треть, и по частям добавляют сахара так, чтобы не прерывалось кипение. Конец варки определяют по способу D. Образующуюся при кипении мармелада пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черешневое варенье

Перезревшая черешня. На 1 кг черешни с удаленными косточками 200 - 250 г сахара, ложка рома или немного ванильного сахара

Черешню избавляют от плодоножек, перебирают и моют. Червивую черешню замачивают на час в теплой воде с добавкой соли (20 г на 1 л воды), затем ее ополаскивают и оставляют обсохнуть. У черешни удаляют косточки, при этом сок из черешни собирают, подливают немного воды, добавляют черешневый сок и при постоянном помешивании варят, чтобы черешня полностью размягчилась. При этом добавляют по частям сахар, после последней порции черешню варят еще 10 минут. Варенье снимают с плиты и добавляют ром или ванильный сахар. Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черешневое повидло

Очень зрелая, даже перезрелая черешня На 1 кг черешневого пюре 50 - 60 г сахара

Черешню промывают, а если она червивая то замачивают на час в теплой воде с добавкой соли (20 г на 1 л воды), через час ее ополаскивают, обрывают плодоножки, подливают немного воды и отваривают до размягчения. Протирают через сито, удаляя косточки (повидло получается сваренным из целой черешни, от чего приобретает приятный привкус и запах). Протертую черешню варят в широкой кастрюле при постоянном помешивании, чтобы она загустела и ее объем уменьшился на четверть. Перед концом варки черешню подслащивают. При варке повидло требуется постоянно перемешивать, чтобы оно не подгорело. Кипение прекращают, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают по нагретым банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раствором (в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты) и горшки завязывают двойным целлофаном или закрывают крышками.

Окраску и консистенцию повидла можно улучшить добавлением около 10 % черной смородины.

Черешневая паста

Перезревшая черешня На 1 кг черешневого пюре 500 г сахара

Черешню избавляют от плодоножек, промывают и, если

червивая, замачивают на 1 час в теплой воде с добавкой соли (20 г на 1 л воды); затем ее ополаскивают, удаляют косточки и собирают вытекающий сок. К черешне подливают немного воды, добавляют черешневый сок и под крышкой отваривают до размягчения. Мягкую черешню пропускают через машинку для отжатия фруктов. Черешневое пюре отвешивают для одной варки, доводят до кипения и при постоянном помешивании отваривают, чтобы его объем уменьшился на треть. К загустевшему пюре по частям добавляют отвешенное количество сахара и варят дальше, чтобы паста достаточно сгустилась и не растекалась. Густую пасту выливают в металлические формы, смазанные маслом или на противень или на пергаментную бумагу (положенную на лист), которые также протирают маслом, поверхность быстро разглаживают длинным ножом и сушат по способу N.

Черешневую пасту можно ароматизировать добавлением корицы или вишни, красной или черной смородиной.

Черешневое сусло

Перезревшая темная черешня или смесь темной и светлой черешни, с преобладанием темной или "птичьей", лимонная кислота

Обсохшую промытую черешню избавляют от плодоножек, если червивая, ее замачивают на час в теплой воде с добавкой соли (20 г на 1 л воды) и затем ополаскивают. Черешню избавляют от косточек и раздавливают. Вместе с черешней можно раздавить и несколько косточек, сусло от этого приобретет приятный привкус. В массу подливают немного воды, можно добавить несколько черешневых косточек и быстро разогревают в другом, большем баке с горячей водой, чтобы масса приобрела температуру 70 оС. При этом массу периодически помешивают. Указанную температуру поддерживают около 20 минут. Сок процеживают и оставляют протекать через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Протекший сок можно слегка подкислить лимонной кислотой (10 15 г на 10 л сусла). Черешневое сусло можно стерилизовать в открытых бутылках 10 минут при температуре сусла 75 оС (по способу G) или в закрытых бутылках в течение 10 минут при температуре воды 80 - 85 оС (по способу H). Сусло можно стерилизовать также в закрытых банках (по способу Q). Черешневое сусло можно приготовить также выщелачиванием паром (по способу J).

Хорошего качества черешневого сусла достигают смешиванием с вишневым соком в соотношении 1:1.

Засахаренная черешня

Зрелая, ни в коем случае перезрелая черешня, сахар Черешню

перемывают, избавляют от плодоножек, возможно и косточек. Далее действуют по способу М.

Сушеная черешня

Зрелая, даже перезрелая черешня, сахар

Черешню перебирают, промывают, высушивают, удаляют плодоножки. Затем ее подсушивают на ярком солнце или в духовке при 35 - 40 оС так долго, чтобы из нее можно было удалить косточки. Черешню без косточек погружают в кипящий раствор, приготовленный из равных весовых долей воды и сахара, разогревают почти до кипения, снимают с плиты и оставляют до следующего дня засахариваться. На следующий день ее снова разогревают до кипения и оставляют охлаждаться. Затем ее отцеживают, оставляют обсохнуть и сушат на решетках в одном слое сначала при 60 оС, а досушивают при 50 оС. Засушенная черешня должна быть мягкой, но при сдавливании из нее не должен течь сок.

Сушеную черешню используют для наполнения теста вместо изюма, для изготовления которого нужны сорта винограда без косточек, которые у нас не возделываются.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЧЕРНИКА .G.GLAV03.TIF;1.92";1.306";TIFF

Из черники готовят компоты, сусла, джемы, мармелады, джус, ее сушат и замораживают. Содержит много дубильных веществ. Черника и некоторые изделия из нее (сушеная черника, вино) оказывают закрепляющее действие. Кроме того, содержит вещества, помогающие при сахарном диабете.

Черничный компот

Свежая, хорошо окрашенная, не перезревшая черника Заливка: на 1 воды 550 г сахара

Чернику перебирают, промывают, отцеживают и оставляют обсыхать. Затем ее рассыпают по стеклянным или жестяным банкам, хорошо утрясают, заливают горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В). Черника в компоте иногда "спекается". Чтобы этого не произошло банки после охлаждения надо перевернуть и слегка потрясти.

Черника в собственном соку

Свежая, не перезревшая черника, немного сахара

Чернику перебирают, промывают, отцеживают и оставляют

обсыхать. Затем ее рассыпают по банкам, подсыпают немного сахара и хорошо утрясают. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Черничный джем

Свежая, хорошо вызревшая и окрашенная черника На 1 кг черники 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты Перебранную чернику ополаскивают в нескольких водах, взвешивают и постепенно порциями не более 1,5 кг укладывают в широкую низкую кастрюлю. Подливают несколько ложек воды и варят 3-5 минут. Пектиновый порошок смешивают с пятикратным количеством сахарной пудры и при постоянном помешивании добавляют к кипящей чернике. Через 6-10 минут кипения присыпают остаток сахара по частям так, чтобы не прерывать кипения джема. После растворения сахара добавляют лимонную кислоту. Джем варят еще 5 минут. Затем по способу D определяют готовность джема. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Черничный мармелад

Свежая зрелая черника На 1 кг черники 550 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Перебранную чернику хорошо ополаскивают, оставляют обсохнуть, отвешивают и в кастрюле разминают. Чернику отваривают, чтобы размягчилась кожура. Если хотят получить нежнейший мармелад, то чернику протирают через сито или пропускают через устройство для отжатия фруктов; отжимать необходимо в любом случае, чтобы в мармеладе не было слишком много зерен и кожуры. Разваренную чернику или черничное пюре выпаривают при постоянном помешивании, чтобы объем уменьшился приблизительно на половину. Затем прибавляют четвертую часть сахара и варят еще 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с пятикратным количеством сахара (200 г сахара на 1 пакетик в 40 г), присыпают к чернике, после растворения присыпают оставшийся сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Как только мармелад загустеет, по способу D определяют готовность

мармелада. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Черничный мармелад с яблочным пюре

Равное количество отваренной черники и пюре из недозрелых, возможно опавших яблок На 1 кг смеси черники и яблочного пюре 660 г сахара и 2 г лимонной кислоты

Хорошо промытые яблоки избавляют от плодоножек и чашелистиков, разрезают на мелкие кусочки, подливают немного воды и отваривают под крышкой при периодическом помешивании в течение четверти часа. Затем их пропускают через машинку для отжатия фруктов. Чернику перебирают, ополаскивают, в кастрюле разминают и при постоянном помешивании варят, чтобы она разварилась, а кожура размягчилась. Чернику можно пропустить через устройство для отжатия фруктов, но можно этого и не делать. Чернику и яблочное пюре отвешивают для одной варки, отваривают 5 минут, чтобы объем уменьшился примерно на треть, и добавляют четверть установленного сахара. Смесь варят еще 5 минут, добавляют по частям оставшийся сахар так, чтобы не прерывать кипения, и в конце варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Как только мармелад загустеет, по способу D определяют его готовность. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черничное желе с яблоками

Приблизительно равные доли черники и недозрелых кислых яблок На 1 л сока 600 г сахара

У яблок удаляют чашелистики, плодоножки, червивые и другие поврежденные места. Затем их тщательно моют, разрезают вместе с кожурой и сердцевиной на мелкие куски, заливают водой так, чтобы они были полностью затоплены, и отваривают до размягчения. Перебранную, ополоснутую чернику слегка разминают, подливают немного воды и варят под крышкой, чтобы освободился сок. Разваренные фрукты выливают по отдельности в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистые соки смешивают и по частям выпаривают в широкой низкой кастрюле. Когда

испарится около трети объема сока, добавляют сахар и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D). Образующуюся пену снимают в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Фрукты можно варить и совместно - сначала яблоки отваривают до полумягкости, а затем добавляют чернику.

Из оставшейся черники можно приготовить повидло или мармелад.

Черничное варенье

Хорошо вызревшая черника На 1 кг черники 250 - 300 г сахара, 2 ложки рома

Перебранную, ополоснутую чернику слегка раздавливают, подливают около двух ложек воды и при постоянном помешивании отваривают, чтобы кожура черники размякла. Затем добавляют по частям сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и после последней порции еще немного варят. Варенье снимают с плиты и примешивают ром. Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Черничное повидло

Хорошо вызревшая, даже перезревшая черника, немного сахара

Чернику перебирают, промывают, укладывают постепенно в кастрюлю, слегка раздавливают. Варят при постоянном помешивании, чтобы ее объем уменьшился на четверть. К концу варки чернику можно слегка подсластить. Горячее повидло разливают по подогретым банкам, керамическим горшкам или по парафиновым картонным коробкам до самого края и оставляют охлаждаться в открытой посуде, чтобы на поверхности повидла образовалась корка, которая частично предохранит повидло от плесени. Поверхность повидла можно протереть слабым раствором сорбиновой кислоты (0,1 г на 0,1 л воды), что повысит его устойчивость против плесени. Банки с холодным повидлом закрывают металлическими крышками или горшки завязывают двойным пергаментом или полиэтиленовой пленкой. Хранят их в сухом прохладном месте.

Черничное сусло

Свежая черника На 1 л сока 0,1 - 0,2 л воды и 150 - 300 г

сахара

Условием хорошего качества черничного сусла является его производство из свежей черники; черника при хранении быстро портиться - уже через три дня она начинает горчить и этот горький привкус переходит в сусло. Чернику пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или к ней к ней подливают немного воды и разогревают при частом помешивании до 75 оС; при этой температуре ее выдерживают 10 - 15 минут, затем горячую массу профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Первый протекший сок возвращают обратно - дальше сок будет вытекать чистым.

Сок из сырой черники оставляют очищаться самостоятельно. После осаждения примесей чистый сок перекачивают с помощью шланга в большую кастрюлю, где его смешивают с сахаром и водой. После растворения сахара его разливают по бутылкам и стерилизуют в открытых или закрытых бутылках (по способу H или G) или в закрытых банках (стр. 82).

Черничный сироп I

На 1 кг черники 1,5 кг сахара и 3 - 4 г лимонной кислоты Чернику перебирают, разминают и в большой банке пересыпают слоями сахара. Банку завязывают и оставляют в прохладном месте на 2 - 3 дня; периодически ее перемешивают. Не является недостатком, если черника начнет бродить. Сок профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). К чистому соку добавляют лимонную кислоту и быстро разогревают до 85 оС. Его немедленно разливают по сухим, горячим бутылкам, закрывают вываренными пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх дном.

Из черники, оставшейся после фильтрования, можно приготовить варенье, джем или повидло.

Черничный сироп II

Свежая зрелая черника На 1 л сока 1,5 кг сахара и 5 г лимонной кислоты

Чернику раздавливают и оставляют немного полежать. Затем ее отжимают. Сок отмеряют, добавляют отвешенный сахар и лимонную кислоту и при постоянном помешивании разогревают до 85 оС. Сироп быстро разливают по сухим, горячим бутылкам, их немедленно закрывают вываренными пробковыми затычками и переворачивают вверх дном, чтобы воздух в бутылках и пробки тоже простерилизовались, и накрывают платком.

Отпаренный черничный сок

Свежая, хорошо вызревшая черника На 1 кг черники 250 г сахара, 3 г лимонной кислоты

Перебранную чернику промывают и оставляют обсохнуть. В стерилизационный бак укладывают решетку, наливают воды до высоты 8 - 10 см, и ставят кастрюлю из нержавеющего материала, в которую будет карать сок. На стерилизационный бак укладывают два полотна так, чтобы нижнее (которое должно быть более густым) было более прогнуто; полотна надежно укрепляют по краю бака веревкой. В верхнюю ткань засыпают чернику, ее пересыпают сахаром, смешанного с лимонной кислотой и накрывают пергаментом или фольгой, чтобы перехватить капли испаряющейся влаги. Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой, отверстие для термометра затыкают, концы полотен связывают над крышкой, чтобы они не загорелись. Бак с ягодами ставят на огонь, доводят до кипения и при спокойном кипении парят около часа. Между тем промывают бутылки и оставляют их в горячей воде. Одновременно вываривают пробковые затычки. Если выпаривание сока закончилось убирают бумагу (фольгу), осторожно снимают полотна с ягодами и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок немедленно разливают по приготовленным горячим бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, чтобы разница температур между соком и бутылкой была наименьшей. Бутылки сразу же закрывают пробковыми затычками и укладывают или переворачивают вверх дном (в корзину или в ящик), чтобы простерилизовался и воздух между затычкой и соком, и прикрывают тканью. Когда сок охладиться, затычки срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине. Хранят их в лежачем положении.

Если бутылки заполняют соком с температурой ниже 80 оС, его стерилизуют как сусло (по способам G и H).

Перебродивший черничный сок

Свежая, хорошо вызревшая черника На 1 кг черники 200 г сахара

Перебранную чернику промывают, после обсыхания раздавливают, смешивают с сахаром и оставляют в высоких бутылях бродить на 4 - 5 дней. После сбраживания сок фильтруют (по способам K и L), затем по вкусу подслащивают и варят 4 - 6 минут. Пену удаляют шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок сразу же разливают (при температуре 85 оС) по горячим чистым бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, немедленно закрывают вываренными пробковыми затычками, укладывают или устанавливают вверх дном в корзину или ящик, чтобы простерилизовался и воздух между соком и

затычкой, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине.

Черничный джус

Готовят по способу, приведенному на стр. 83.

Сушеная черника

Свежая, неповрежденная зрелая черника

Чернику перебирают, ополаскивают в дуршлаге под текущей водой и оставляют хорошо обсохнуть. Перед сушкой ее можно бланшировать - погрузить в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду на несколько секунд, затем охладить в холодной воде и оставить хорошо обсохнуть. Чернику можно сушить на решетках в одном слое на солнце. Периодически ее встряхивают, чтобы она равномерно просохла. Если хотят просушить чернику побыстрее, ее просушивают в духовке или в домашней сушилке. Сначала ее сушат при 45 оС, затем при 60 оС. Сушеная черника должна быть твердой и упругой.

Сушеную чернику используют в народной медицине против поноса.

Замороженная черника

Готовят по способу 1 или 2, приведенному на стр. 92-93.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЧЕРНОСЛИВ .G.GLAV24.TIF;1.92";1.22";TIFF

Способ консервирования чернослива зависит, прежде всего, от зрелости чернослива.

Из почти зрелого чернослива с тонкой кожурой и легко отделяемыми косточками готовят компоты.

Менее зрелый чернослив пригоден для приготовления джема и мармелада.

Зрелый чернослив используют для приготовления варенья, пасты и для замораживания.

Из полностью вызревшего и перезревшего чернослива производят повидло, сусло и сушеный чернослив.

Компот из чернослива

Почти зрелый, крепкий, сладкий крупный чернослив

Чернослив перебирают, удаляют плодоножки, моют; если чернослив слишком загрязненный, его замачивают на 20 минут в теплой воде и тщательно промывают.

I способ: на 1 л воды 300 - 350 г сахара

Подготовленный чернослив погружают примерно на 10 секунд в кипящую воду, вынимают и охлаждают в холодной воде. Немедленно рассыпают по стеклянным или жестяным банкам, утрясают, заливают горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

II способ: на 1 л воды 300 - 350 г сахара

Подготовленный чернослив погружают в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду. Как только кожура начнет лопаться, чернослив вынимают, перекладывают в холодную воду и снимают кожуру ножом. Раскладывают по стеклянным или жестяным банкам, быстро наливают горячую заливку, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. Время стерилизации такое же, как в предыдущем случае.

III способ: из половинок неочищенного чернослива

Заливка: на 1 л воды 400 г сахара.

Подготовленный чернослив разрезают ножом из нержавеющей стали на поперечные или продольные половинки, удаляют косточки, укладывают (плоскостью среза вниз) стеклянные или жестяные банки и заливают горячей заливкой. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют, как и в предыдущем случае.

IV способ: из половинок очищенного чернослива

Заливка: на 1 л воды 400 г сахара.

Подготовленный чернослив погружают в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду. Когда кожура начнет лопаться, его вынимают и охлаждают в холодной воде. Затем его очищают, разрезают, удаляют косточки и раскладывают по маленьким (полулитровым) банкам. Немедленно заливают горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации полулитровых банок: 20 минут разогрев до 85 оС, 25 минут стерилизация при 85 оС.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Чернослив в шерри бренди

Чернослив отборного качества, шерри бренди

Ополоснутый, просушенный чернослив укладывают в большую банку и подливают столько шерри бренди, чтобы он весь был затоплен. Чернослив пропитывается ликером; на второй, третий возможно и четвертый день снова подливают шерри бренди, банку хорошо закрывают и оставляют стоять 2 недели. Затем чернослив употребляют, в оставшийся ликер можно вложить еще порцию чернослива.

Чернослив в уксусе

2,5 кг очищенного чернослива, 500 г сахара, 1/2 л винного уксуса, 1/2 л воды

Чернослив засыпают в керамический горшок, заливают кипящим уксусом, накрывают фольгой и оставляют на ночь стоять. На следующий день уксус сливают, добавляют сахар, воду и доводят до кипения; в кипящий раствор погружают по частям чернослив и подогревают; когда он начнет лопаться, его быстро вынимают из раствора и раскладывают одним слоем, чтобы высох. Холодный чернослив раскладывают по банкам, заливают холодной заливкой и закрывают крышками (металлическими или стеклянными с резиновой прокладкой). Чернослив не испортиться, если его употреблять постепенно.

Стерилизованный чернослив (полуфабрикат)

Твердый зрелый чернослив, сахар

Чернослив перебирают, удаляют плодоножки, загрязненный замачивают в теплой воде, а потом хорошо промывают. Разрезают на продольные половинки, косточки удаляют, половинки чернослива тесно раскладывают по банкам и пересыпают сахаром (около 2 ложек на банку Омния объемом 720 мл). Заливают кипяченой водой до уровня на 5 - 10 мм ниже края банок, края протирают, укрепляют крышки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом 0,5 л - 30 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованный чернослив используют для приготовления ватрушек, пирожков, бисквитов и шарлоток.

Джем из чернослива I

Менее зрелый чернослив с тонкой кожурой На 1 кг очищенных ягод 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 г лимонной кислоты

Чернослив хорошо промывают, разделяют на половинки и удаляют косточки. Около 60 - 70 % чернослива пропускают через машинку для отжатия фруктов, или сначала разваривают с небольшим количеством воды, а затем пропускают. Приготовленный полуфабрикат из чернослива отвешивают для одной порции, загружают в широкую низкую кастрюлю, подливают немного воды (в пюре из отваренного чернослива воду не подливают) и варят около 5 минут. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г) и при постоянном помешивании интенсивно

варят, чтобы джем загустел. Добавляют по частям остаток сахара и остаток чернослива и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту. Когда джем начнет желировать, что определяют по способу D, кипящий джем разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Джем можно ароматизировать несколькими раздавленными ядрами из косточек, которые завязывают в редкую ткань и кладут варить в джем при сгущении.

Джем из чернослива II (из очищенного чернослива)

Менее зрелый чернослив На 1 кг чернослива без косточек и кожуры 700 г сахара, 3 г лимонной кислоты

Джем варят порциями до 1,5 кг чернослива. Промытый чернослив погружают (лучше в дуршлаге или в проволочной корзине) в кипящую воду, вскоре вынимают и перекладывают в холодную воду. Затем чернослив очищают от кожуры, удаляют косточки и погружают в слабый раствор лимонной кислоты (5 г на 1 л воды), чтобы он не потемнел. Когда будет подготовлена порция чернослива для одной варки, около трех четвертей из нее вынимают из раствора, оставляют обсохнуть, укладывают широкую низкую кастрюлю, подливают несколько ложек воды и варят. Через 5 минут добавляют около четверти порции сахара и при постоянном помешивании варят около 15 минут. Как только джем немного загустеет, по частям засыпают остаток сахара, остаток чернослива и лимонную кислоту и варят, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.

Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Варенье из чернослива

Свежий зрелый чернослив На 1 кг чернослива без косточек 200 - 300 г сахара, 2 ложки рома или немного ванильного сахара или молотой корицы

Промытый чернослив очищают от кожуры, удаляют косточки, подливают несколько ложек воды и при постоянном помешивании варят, чтобы он полностью размягчился. При этом добавляют по частям сахар и после последней порции варят еще 10 минут. Варенье снимают с плиты и примешивают ароматические добавки. Кипящее варенье разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном,

накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Повидло из чернослива

Хорошо вызревший, даже перезревший чернослив с высоким содержанием сахара, тонко снятая лимонная корка, стручок ванили, палочка корицы

Чернослив раскладывают на решетке одним слоем и оставляют на солнце слегка подвянуть. Затем его избавляют от плодоножек, промывают и под крышкой разваривают с малым количеством воды, затем протирают (малыми порциями) через сито с большими отверстиями, от чего удаляются косточки, или его очищают, пропускают через мясорубку с крупными отверстиями и в кастрюле заливают несколькими ложками воды. Повидло, приготовленное из целого чернослива, отличается от повидла из очищенного чернослива без косточек лучшим привкусом и запахом. Чернослив варят в широкой кастрюле при постоянном помешивании, чтобы его объем сократился примерно на четверть (от объема сырого чернослива). Если хотите получить 20 %-ное или еще более плотное повидло, то его еще продолжают сгущать. Наоборот, если в повидле остается более 30 % вещества чернослива, то повидло получается слишком жидким, оно быстро плесневеет, а при хранении в теплом месте забраживает.

Повидло из слегка зеленого и твердого чернослива не имеет типичной окраски и вкуса, но из-за высокого содержания пектиновых веществ быстро желирует, чем повышает выход повидла. Повидло из хорошо вызревшего чернослива не подслащивают, из менее зрелого чернослива подслащивают малой порцией сахара в самом конце варки. Перед концом варки повидло можно ароматизировать приведенными пряностями, которые перед раскладыванием повидла по банкам удаляют. При варке повидло следует постоянно помешивать, чтобы не пригорало. Варку заканчивают, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают по банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раствором (в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты).

Хорошее повидло можно приготовить также из перезрелого получернослива или слив.

Повидло из чернослива, немешаное

2,5 кг чернослива или ренклода без косточек, 350 г сахара, 0,15 л уксуса

Промытые фрукты избавляют от плодоножек и косточек, очищают от кожуры, засыпают сахаром, заливают уксусом и

оставляют на 12 часов в прохладном месте. Укладывают в тефлоновую кастрюлю и варят на очень малом пламени около 4 - 5 часов. Но не перемешивают. Когда почти вся жидкость испариться и повидло начнет густеть, его доваривают при постоянном помешивании до сгущения (проба на густоту приведена в общем описании приготовления повидла) и раскладывают по банкам тем же способом, что и в предыдущем случае.

Паста из чернослива

Зрелый чернослив или получернослив На 1 кг пюре из чернослива 500 г сахара Промытый чернослив очищают от кожуры, удаляют косточки, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем его пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре из чернослива отвешивают для одной варки, доводят до кипения и при постоянном помешивании выпаривают, чтобы объем уменьшился примерно на треть. К загустевшему пюре постепенно примешивают отвешенное количество сахара и варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Густую горячую пасту выливают в металлические формы, смазанные маслом или на противень или на пергаментную бумагу (положенную на лист), которые также смазывают маслом, длинным ножом быстро разглаживают поверхность и сушат по способу N.

Сусло из чернослива

Полностью вызревший чернослив, лимонная кислота

Сусло, полученное отжиманием из теплого или выщелачиванием паром из зрелого чернослива или получернослива, является освежающим напитком приятного вкуса. Сусло, полученное холодным путем, имеет невыразительный вкус, цвет и запах.

Промытый чернослив избавляют от косточек, раздавливают, подливают немного воды и под крышкой прогревают при 70 оС около 1/2 часа. Сок сцеживают, подкисляют лимонной кислотой и без дальнейшей обработки стерилизуют: разливают по чистым бутылкам и стерилизуют в открытых бутылках 10 минут при температуре сусла 75 оС или в бутылках, закрытых вываренными пробковыми затычками в течение 10 минут при температуре воды 80 - 85 оС. Бутылки вынимают, открытые закрывают вываренными пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх дном (в корзину) и накрывают платком.

После охлаждения затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине. Сусло можно стерилизовать также в закрытых банках (по способу Q).

Сок для приготовления сусла из чернослива можно также

выщелочить паром (по способу J).

Из разваренного чернослива можно приготовить джем или повидло.

Сироп из чернослива

Хорошо вызревший, даже перезревший чернослив

Чернослив избавляют от плодоножек, тщательно промывают (сильно загрязненный сначала отмачивают в теплой воде), удаляют косточки, измельчают и оставляют на 1 - 2 дня выщелачиваться.

I способ: на 1 л сока 1,5 кг сахара и 10 г лимонной кислоты

Приготовленную массу чернослива холодной пропускают через машинку для отжатия фруктов. Сок профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). К чистому соку добавляют сахар и лимонную кислоту и быстро разогревают до 85 оС, сироп немедленно разливают по сухим горячим бутылкам, закрывают вываренными пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх дном.

II способ: на 1 л сока 450 г сахара и 5 г лимонной кислоты

Приготовленную массу чернослива быстро разогревают до 75 оС и процеживают через полотняный мешок. Сок отстаивают, возможно, и осветляют (по способу F), добавляют сахар и лимонную кислоту и разогревают до 88 оС. Горячий сироп немедленно разливают по сухим горячим бутылкам, их сразу же закрывают вываренными пробковыми затычками, переворачивают вверх дном, накрывают платком и оставляют охлаждаться. Затем затычки срезают на уровне горлышек и смачивают в разогретом парафине.

Примечание: При использовании большего количества сахара сироп из чернослива получается слишком густым и перед использованием его приходиться разбавлять.

Засахаренный чернослив

Хорошо вызревший, но еще плотный чернослив, сахар

Чернослив избавляют от плодоножек, промывают, разрезают на половинки и удаляют косточки. Далее действуют по способу M.

Сушеный чернослив

Перезревший, даже поврежденный чернослив, если сам начал падать от ветра, то он имеет высокое содержание сахара

Чернослив перебирают, промывают и удаляют плодоножки. По частям его погружают в проволочной корзине или в дуршлаге в кипящую воду с добавлением лимонной кислоты (5 г на 1 л воды), через 15 - 20 секунд его охлаждают в холодной воде.

Бланшированный чернослив оставляют обсохнуть, а затем сушат в духовке или в сушилке первые 4 - 5 дней при 40 оС, чтобы сморщилась кожура. Чернослив вынимают из сушилки, на решетках переворачивают и оставляют на воздухе на 5 часов, чтобы он охладился и пропитался влагой из воздуха. Затем его сушат 5 часов при 75 оС, снова вынимают и оставляют на 5 часов охлаждаться. Снова его сушат около 5 часов при 70 оС. Чернослив досушивают при 65 оС. Засушенный чернослив должен быть мягким, при сдавливании не должен трескаться и освобождать сое, не должен быть водянистым или твердым.

Если хотят сохранить чернослив долгое время мягким, его погружают после усушки в кипящий раствор сахара (на 1 л воды 1 кг сахара), отваривают 5 минут, снимают с плиты и оставляют до следующего дня подслащиваться. На следующий день его снова доводят до кипения, снимают с плиты, моют, оставляют обсохнуть и плотно укладывают в банки. Стерилизуют в стерилизационном баке 40 минут при температуре 90 оС.

Замороженный чернослив

Зрелый, плотный чернослив

Чернослив избавляют от плодоножек, тщательно моют (лучше сначала в теплой воде), избавляют от избыточной воды просушкой на сложенном полотенце и замораживают по способу 1, приведенному на стр. 92.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ШЕЛКОВИЦА .G.GLAV17.TIF;1.92";1.19";TIFF

Из желтой или красной шелковицы готовят компот или, в сочетании с яблоками, желе.

Компот из шелковицы

Зрелая желтая или красная шелковица Заливка: на 1 л воды 400 г сахара, 5 г лимонной кислоты

Шелковицу моют, удаляют чашелистики, после высыхания высыпают в банки и заливают горячей заливкой. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Желе из шелковицы с яблоками

Приблизительно равные доли почти зрелой шелковицы и кислых, возможно опавших, яблок На 1 л сока 600 г сахара

У яблок удаляют чашелистики, плодоножки и червивые места. Яблоки моют, с кожурой и сердцевиной нарезают на куски,

заливают водой, чтобы они утонули и варят под крышкой до размягчения. У промытой шелковицы удаляют чашелистики, ее раздавливают, добавляют к полумягким яблокам и под крышкой варят дальше, чтобы фрукты размягчились. Фрукты с соком перекладывают в плотный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и оставляют протекать. Чистый сок выпаривают мелкими порциями в широкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на треть. По частям добавляют сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы сок начал желировать (по способу D). Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ШИПОВНИК .G.GLAV23.TIF;1.92";1.365";TIFF

Шиповник содержит очень много витамина С. Наибольшее количество этого витамина имеет свеже собранный, зрелый, хорошо окрашенный, твердый шиповник, который еще не был тронут морозом; из него готовят компот и еще шиповник засушивают. Мягкий, тронутый морозом, он пригоден для приготовления мармелада и вина.

Компот из шиповника

Свежий твердый, хорошо окрашенный шиповник На 1 кг вычищенного шиповника 1 л воды, 600 г сахара

Шиповник очищают от плодоножек и чашелистиков, разрезают пополам, хорошо вычищают от ядрышек и волосков и тщательно моют. Из приведенных порций воды и сахара готовят кипящий сироп, засыпают приготовленный шиповник, доводят до кипения и варят 4 минуты. Сироп с шиповником снимают с плиты и оставляют на 24 часа, чтобы шиповник пропитался сахаром. На следующий день его отцеживают, раскладывают по разогретым маленьким банкам, сироп доводят до кипения и выливают на шиповник. Банки закрывают, ставят в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации четверть литровых банок: разогрев до 80 оС - 20 минут, стерилизация при 80 оС - 15 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Мармелад из шиповника

Свеженарванный шиповник, тронутый первыми морозами На 1 кг шиповникового пюре 500 - 600 г сахара

Шиповник очищают от плодоножек и чашелистиков, разрезают пополам, удаляют волоски и зернышки и хорошо промывают. Укладывают тонким слоем в широкую кастрюлю, заливают водой и разваривают до размягчения; затем протирают. Пюре взвешивают, доводят до кипения, добавляют сахар и варят, чтобы мармелад получился достаточно густым. Горячий мармелад разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем и края вытирают. Быстро закрывают (лучше металлическими крышками), переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Сушеный шиповник

Свежесобранный, крепкий, хорошо окрашенный шиповник

При сушке надо стремиться сохранить в шиповнике максимальное содержание витамина С, которого очень много содержится в шиповнике. Шиповник очищают от плодоножек и чашелистиков, ополаскивают, высушивают и сушат в духовке или сушилке при температуре 70 - 80 оС, чтобы он стал полностью твердым. Шиповник может быть высушен за полдня.

Используют его, прежде всего, для приготовления шиповникового чая. Чтобы в чае сохранилось как можно больше витамина С, его готовят так: за 8 часов до приготовления чая раздробить полную ложку сушеного шиповника, намочить в 1/2 литре холодной воды и поставить отмокать. Перед питьем смесь разогреть до температуры около 70 оС (не варить), сцедить в нагретую чашку или кружку и сразу же подавать.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЯБЛОКО .G.GLAV10.TIF;1.92";1.348";TIFF

Ввиду различного качества и зрелости, из яблок можно приготовить много различных консервов.

Из невызревших опавших яблок готовят желе, мармелад или домашнюю пектиновую приправу.

Очень кислые яблоки используют для приготовления сиропа.

Зрелые опавшие яблоки используют для приготовления сусла, вина, долек (полуфабрикат) и для сушки.

Из зрелых сорванных яблок вырабатывают компот или сусло.

Дикие яблоки используют из-за содержащихся в них дубильных веществ и кислот как добавку при производстве сусла и сиропа.

Яблочный компот

Кислейшие яблоки с белой мякотью Заливка: на 1 л воды 400 г сахара

Промытые яблоки очищают, удаляют плодоножки и чашелистики. Затем их разрезают на 4 или 8 частей и вырезают сердцевину, или их разрезают поперек, удаляют сердцевину и

разрезают на кружки. Яблоки погружают в холодную воду с добавкой уксуса (1 чайная ложка на 1 л воды) или лимонной кислоты (5 г на 1 л воды), чтобы они не темнели на воздухе. Очистку и разрезание яблок следует производить быстро, чтобы они не находились долго на воздухе. Яблоки вынимают из раствора, ополаскивают и после обсыхания отваривают в почти кипящем сахарном растворе с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 3 г лимонной кислоты и 100 г сахара) в течение 3 - 5 минут; затем яблоки немедленно охлаждают в холодной воде. Яблоки, нарезанные на кружки, обычно не отваривают. Приготовленные яблоки раскладывают по банкам, можно их переложить ополоснутыми кусочками корицы, заливают горячей заливкой, приготовленной из сахарного раствора, оставшегося после отваривания яблок и дополненного сахаром, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния объемом 0,7 - 0,9 л: 20 минут - разогрев до 85 оС, отваренные яблоки стерилизуют 20 минут при 85 оС, неотваренные яблоки стерилизуют 25 минут при 85 оС,

Яблоки в банках объемом 0,5 л стерилизуют на 5 минут меньше.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Яблочный компот с ежевикой

Кислейшие яблоки и ежевика в произвольном соотношении Заливка: на 1 л воды 400 г сахара

Яблоки приготавливают так же, как и в предыдущем случае. По банкам их раскладывают слоями, чередуя с перебранной, ополоснутой ежевикой. Заливают горячей заливкой, приготовленной из сахарного раствора, оставшегося от отваренных яблок и дополненного соответствующей порцией сахара, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют такое же время, как и яблочный компот.

Яблочный компот с черносливом

Кислейшие яблоки и чернослив в произвольном соотношении Заливка: на 1 л воды 400 г сахара Промытые яблоки очищают, удаляют плодоножки и чашелистики, яблоки разрезают на 8 частей и удаляют сердцевину.

Яблоки погружают в подкисленную воду (на 1 л воды 1 чайная ложка уксуса или 5 г лимонной кислоты), чтобы они не потемнели на воздухе. Твердые яблоки ополаскивают и после обсыхания отваривают в почти кипящем сахарном растворе с

добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 3 г кислоты и 100 г сахара) в течение 3 - 5 минут. Затем их немедленно охлаждают в холодной воде и промывают.

Для приготовления смешанного компота используют обычно половинки очищенного чернослива. Чернослив перебирают, удаляют плодоножки, возможно оставляют на 20 минут отмокнуть, затем хорошо промывают. Приготовленный чернослив погружают в проволочной корзинке или в дуршлаге в кипящую воду. Когда чернослив начнет у плодоножек лопаться, его вынимают и охлаждают в холодной воде. Затем его очищают, разрезают поперек или вдоль на половинки и удаляют косточки. По чистым банкам раскладывают слоями подготовленные яблоки и чернослив, заливают горячей заливкой, банки закрывают и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Яблочный компот с черникой

Произвольные доли кислейших яблок и свежей черники Заливка: на 1 л воды 450 - 500 г сахара

Яблоки готовят так же как и в предыдущем случае. Чернику перебирают, быстро ополаскивают и после обсыхания укладывают слоями вперемешку с яблоками по чистым банкам. Заливают горячей заливкой, банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Яблочный компот виноградом

Свежий крепкий сладкий виноград с малым количеством семян, лучше привозные крупноплодные сорта, кислейшие яблоки с белой мякотью Заливка: на 1 л воды 350 - 400 г сахара

Ягоды винограда осторожно отделяют от кистей (не обрезают - остатки веточек способствуют появлению терпкого привкуса в компоте), тщательно моют в теплой воде, чтобы удалить следы химических обработок и оставляют обсохнуть. Промытые яблоки очищают, удаляют плодоножки и чашелистики, разрезают на половинки и вырезают сердцевину. Яблоки разрезают на кубики приблизительно того же размера, что и ягоды винограда и быстро погружают в подкисленную воду (на 1 л воды 1 чайная ложка

уксуса или 5 г лимонной кислоты), чтобы они не темнели на воздухе. Яблоки вынимают из раствора, ополаскивают и твердые сорта отваривают в почти кипящем растворе с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 3 г кислоты и 100 г сахара) в течение 1 минуты. Затем яблоки охлаждают в холодной воде, вынимают и после обсыхания укладывают слоями вперемежку с виноградом по чистым банкам. Заливают горячей заливкой, приготовленной из сахарного раствора, оставшегося после отваривания яблок, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованные яблочные дольки

Яблоки любого качества, можно и опавшие, кислейшие, сахар (можно добавить немного груш)

Промытые яблоки и груши очищают, удаляют плодоножки и чашелистики, разрезают пополам вырезают сердцевину. Немедленно погружают в воду с лимонной кислотой или с уксусом (на 1 л воды 5 г лимонной кислоты или 1 чайная ложка уксуса). Когда все яблоки будут подготовлены, их отцеживают, нарезают на пластинки толщиной 2 - 3 мм и немедленно раскладывают по банкам.

а) для приготовления рулета их подслащивают сахаром (1 - 2 ложки на 1 банку Омния 720 мл), заливают кипяченой водой до уровня на 1 см ниже края банки, немедленно закрывают крышкой, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

б) для приготовления шарлотки, пудинга, вытрушек и т.п. яблоки разрезают или натирают на крупной терке, раскладывают по банкам, при этом их пересыпают сахаром (1 - 2 ложки на 1 банку Омния 720 мл), подливают одну ложку горячей воды, закрывают крышкой, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют: разогрев до 85 оС - 20 - 25 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 50 минут, банки объемом 0,5 л - 45 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Яблоки, приготовленные по способу б), значительно мягче.

Яблочный джем

Менее зрелые, кислые опавшие и менее качественные яблоки На 500 г очищенный яблок без сердцевины и 500 г яблочного пюре 700 г сахара, кусок стручка ванили, кусочек палочки корицы, гвоздика

Яблоки хорошо промывают, удаляют плодоножки и чашелистики. Половину яблок крошат вместе с кожурой и сердцевиной на куски, подливают немного воды и отваривают под крышкой до полного разваривания; затем разминают до однородной массы. Другую половину яблок очищают и после вырезания сердцевины разрезают на кубики или пластинки. Отвешенную порцию яблочного пюре, пряности и большую часть приготовленных яблок укладывают в кастрюлю и варят до сгущения. Затем добавляют по частям отвешенный сахар и остаток яблок и варят еще 3 - 5 минут, чтобы джем начал желировать. Удаляют пряности и по способу D определяют готовность джема. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Яблочный мармелад

Менее зрелые опавшие и поврежденные яблоки (ни в коем случае не мучнистые или перезревшие) На 1 кг яблочного пюре 500 - 600 г сахара и 1 - 2 г лимонной кислоты

У яблок удаляют чашелистики и плодоножки. Яблоки хорошо промывают и разрезают вместе с кожурой и сердцевиной на куски. Подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения (около 15 минут). Мягкие яблоки пропускают через машинку для отжатия фруктов. Яблочное пюре выпаривают около 10 минут, затем добавляют четвертую часть установленной порции сахара и варят дальше. Через 5 минут варки присыпают остаток сахара малыми порциями так, чтобы кипение не прерывалось. Как только сахар растворится, добавляют лимонную кислоту. Окончание варки мармелада определяют по способу D. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Окраску и запах яблочного мармелада можно улучшить добавлением пюре из других фруктов.

Яблочный мармелад с грушами

750 г менее зрелых, возможно опавших или менее качественных яблок, 250 г зрелых сладких груш, 400 - 500 г сахара, 3 г лимонной кислоты Промытые яблоки и груши очищают, удаляют сердцевину, разрезают на куски, подливают немного воды и отваривают до размягчения. Затем их разминают, перемешивают и снова отваривают, чтобы мармелад загустел. По частям добавляют сахар, отваривают еще около 5 минут, добавляют лимонную кислоту и еще немного отваривают. Конец варки определяют по способу D. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Яблочный мармелад с грушами и черносливом

Приблизительно равные доли менее зрелых (возможно опавших, ни в коем случае не мучнистых) яблок и хорошо вызревших груш и чернослива На 1 кг фруктового пюре 500 г сахара, можно по вкусу 1 или 2 г лимонной кислоты

Яблоки и груши избавляют от плодоножек и чашелистиков, разрезают вместе с кожурой и сердцевиной на мелкие куски. Чернослив промывают и удаляют косточки. К фруктам подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем их пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре взвешивают и выпаривают в широкой кастрюле около 10 минут, затем добавляют четверть установленного количества сахара малыми порциями так, чтобы кипение не прерывалось. Как только сахар растворится, добавляют лимонную кислоту. По способу D определяют готовность мармелада. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Яблочное желе

Менее зрелые, кислые, возможно опавшие или поврежденные яблоки, лимонная корка или гвоздика (по желанию) На 1 л сока 600 г сахара У яблок удаляют плодоножки, чашелистики, червивые и другие поврежденные места, тщательно промывают и разрезают на мелкие куски вместе с кожурой и сердцевиной. Их заливают водой так, чтобы они были полностью затоплены, добавляют пряности и отваривают под крышкой до размягчения. Горячую смесь переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или фильтруют через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого

табурета (рис. 17). Чистый сок выпаривают малыми порциями в широкой кастрюле. Когда испариться около трети объема сока, добавляют сахар и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D). Образующуюся пену собирают в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Желе из яблочной кожуры

Чистая свежая яблочная кожура (например, отходы при приготовлении стерилизованного яблочного компота), лимонная корка или гвоздика, несколько крупных семечек На 1 л сока 500 - 550 г сахара

При очистке яблок для приготовления стерилизованного компота или яблочных долек и т.п. обрезают с промытых яблок хорошую, неповрежденную кожуру, добавляют к ней несколько крупных семечек, все укладывают в кастрюлю и заливают водой так, чтобы все было затоплено.

Кожуру отваривают под крышкой 45 минут, затем ее переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или фильтруют через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок выпаривают малыми порциями в широкой кастрюле. Когда испариться около трети объема сока, добавляют сахар и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D). Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Яблочное желе с черной бузиной

Приблизительно равные доли менее зрелых, кислых, возможно опавших яблок и хорошо вызревшей бузины На 1 л сока 550 г сахара

У яблок удаляют плодоножки, чашелистики, червивые и другие поврежденные места. Яблоки тщательно промывают, разрезают на мелкие куски вместе с кожурой и сердцевиной, заливают водой так, чтобы они были полностью затоплены и отваривают под крышкой до размягчения. Бузину тщательно промывают, обрывают от кистей (руками в резиновых перчатках или вилкой, ни в коем случае ножницами), слегка раздавливают, добавляют к полумягким яблокам и варят дальше под крышкой,

чтобы фрукты полностью размягчились. Фрукты с соком переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях или профильтруют через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 16, 17). Чистый сок выпаривают малыми порциями в широкой кастрюле. Когда испариться около трети объема сока. По частям добавляют сахар и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D). Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Яблочное желе с ежевикой

Приблизительно равные доли менее зрелых, возможно опавших или поврежденных яблок и хорошо вызревшей ежевики На 1 л сока 550 г сахара

У яблок удаляют плодоножки, чашелистики, червивые и другие поврежденные места. Яблоки тщательно промывают, разрезают на мелкие куски вместе с кожурой и сердцевиной, заливают водой так, чтобы они были полностью затоплены. Яблоки отваривают под крышкой до полуразмягчения. Между тем перебирают ежевику, малыми порциями быстро ополаскивают под текущей водой, слегка раздавливают, добавляют к яблокам и отваривают далее под крышкой, чтобы яблоки полностью размягчились. Смесь переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или фильтруют через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок выпаривают малыми порциями в широкой кастрюле, чтобы объем уменьшился на треть. К соку присыпают сахар и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D). Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Яблочное варенье

Менее зрелые, возможно опавшие или менее пригодные яблоки На 1 кг очищенных яблок 250 г сахара

У яблок удаляют червивые или поврежденные места, их промывают, удаляют кожуру и сердцевину и разрезают на куски. Пересыпают сахаром и оставляют закрытыми подслащиваться в прохладном месте. На следующий день яблоки по частям варят около 1/2 часа, кипящими раскладывают по банкам, обернутым

влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Яблочное повидло

Хорошо вызревшие яблоки и опавшие или другие менее пригодные На 1 кг яблок 60 - 80 г сахара

У яблок удаляют поврежденные места, их промывают, крупные разрезают на 2 или 4 части, подливают немного воды и отваривают под крышкой до размягчения. Мягкие яблоки пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну, затем их по частям выпаривают при постоянном помешивании в широкой кастрюле до сгущения. Яблочное повидло должно быть гуще чернослива, так как оно более предрасположено к заплесневению. К концу варки повидло подслащивают по вкусу. Варку заканчивают, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло раскладывают по банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раствором: в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты. Из 1 кг яблок получается около 200 г повидла.

Яблочная паста

Хорошо вызревшие яблоки, возможно и менее пригодные На 1 кг яблочного пюре 500 г сахара

У яблок обрезают поврежденные места, их промывают, очищают от кожуры, удаляют плодоножки и чашелистики и разрезают на куски. К подготовленным яблокам подливают немного воды и отваривают под крышкой до полуразмягчения; затем их пропускают через машинку для отжатия фруктов. Яблочное пюре взвешивают, в широкой кастрюле доводят до кипения и при постоянном помешивании выпаривают, чтобы его объем уменьшился на треть. К загустевшему пюре постепенно примешивают отвешенное количество сахара и варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Горячую густую пасту разливают по металлическим формам, смазанным маслом или выливают на противень или на пергамент (положенный на лист), намазанные маслом, длинным ножом быстро разглаживают поверхность и сушат по способу N.

Яблочное "масло"

Дикие или опавшие яблоки На 1 кг яблочного пюре 750 г сахара, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 1/4 чайной ложки молотой гвоздики

У яблок удаляют поврежденные места, плодоножки и чашелистики и разрезают на крупные куски. Подливают немного

воды и под крышкой отваривают до размягчения. Мягкие яблоки пропускают через машинку для отжатия фруктов. Яблочное пюре взвешивают и по частям выпаривают в широкой кастрюле, чтобы оно загустело. Постепенно добавляют сахар и пряности и варят дальше, чтобы оно достаточно загустело. Горячим пюре заполняют нагретые банки, немедленно закрывают и стерилизуют:

а) методом "вне банок": заполненные, закрытые банки немедленно переворачивают и оставляют охлаждаться. Температура "масла" при заполнении должна быть не менее 85 оС;

б) в стерилизационном баке; закрытые банки устанавливают в бак с горячей водой, доводят до кипения и стерилизуют четверть часа при 98 оС. По окончании стерилизации банки вынимают и оставляют охлаждаться на воздухе или в стерилизационный бак приливают холодную воду, а теплую отливают.

Яблочное сусло

Зрелые, менее привлекательные и опавшие яблоки, возможно и поврежденные вредителями или слегка пораженные паршой (не пригодны, однако, подгнившие или заплесневелые)

Условием хорошего качества сусла являются достаточно зрелые и сочные яблоки. Менее зрелые яблоки можно оставить дозреть на несколько дней в ящиках из планок. Из незрелых яблок сусло получается терпким. Наоборот, из мучнистых или перезревших яблок сусло получается пресным, но ароматным; также оно плохо осветляется и фильтруется. Сусло хорошего качества получают из яблок разной спелости. Ароматное сусло получают из мелких яблок.

Яблочное сусло можно ароматизировать добавлением зрелой айвы, мушмулы или рябины; они также улучшают окраску, вкус и очистку сусла.

Яблоки очищают, удаляют поврежденные части и хорошо промывают. Затем их измельчают и немедленно отжимают, чтобы сок получился светлым. Яблочное сусло делают естественным - не добавляют ни воды, ни сахара. Яблочный сок фильтруют сразу же после отжимания через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Умеренное пожелтение сусла после фильтрации не является недостатком, так как примеси со временем осядут, а перед использованием сусло можно перелить чистым шлангом в другую бутыль. Профильтрованное сусло немедленно стерилизуют (по способам G, H и Q).

Яблочный сироп

Кислые и опавшие яблоки, возможно с добавлением диких яблок

I способ: на 1 л яблочного сока 1,5 кг сахара и 7 г лимонной кислоты

Из очищенных яблок отжимают сок и оставляют до следующего дня, чтобы осели примеси, а затем его перекачивают или очищают по способу F. Если не хотят готовить сироп немедленно, то сок можно простерилизовать или законсервировать сернистой кислотой (на 10 л свежего сока 5 г калиумпиросульфита; при варке сока кислота испариться). Не является недостатком, если сок слегка забродит. Чистый яблочный сок смешивают с сахаром и лимонной кислотой, после растворения быстро разогревают до 75 oC (сок, законсервированный сернистой кислотой разогревают до кипения) и после охлаждения его немедленно разливают по сухим чистым бутылкам. Бутылки закрывают вываренными пробковыми затычками и укладывают лежа в прохладное место.

Сироп можно ароматизировать лимонной или апельсиновой вытяжкой (5 мл на 1 кг сиропа); вытяжку добавляют к охлажденному сиропу. К яблочному соку можно добавить немного грушевого сока для получения выразительного вкуса.

II способ: на 1 л яблочного сока 450 г сахара и 3 - 5 г лимонной кислоты

Сироп получают так же, как и в I способе, но после заполнения бутылки стерилизуют открытыми или закрытыми (по способам G, H или Q).

Яблочный джус

Яблоки разной спелости и качества, сахар, лимонная кислота У яблок удаляют поврежденные части, плодоножки и чашелистики, яблоки тщательно промывают, разрезают на куски, подливают немного воды и в кастрюле (лучше всего в тефлоновой) или в автоклаве отваривают до кашеобразного состояния. Затем их пропускают через машинку для отжатия фруктов. На 1 кг пюре добавляют 150 - 200 г сахара, 1/2 - 1 чайной ложки лимонной кислоты и хорошо размешивают.

Джус стерилизуют в банках Омния так же, как и компот:

а) Заполненные, закрытые банки устанавливают в стерилизационный бак с теплой водой, разогревают за 15 - 20 минут до 85 oC и при данной температуре их стерилизуют 20 минут (расчет для банок Омния объемом 720 мл), по окончании стерилизации банки вынимают и охлаждают (по способу B).

б) Джус разогревают в кастрюле до 90 oC, при данной температуре его выдерживают 5 минут, затем немедленно

разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Перед употреблением разбавляют водой или содовой.

Засахаренные яблоки

Яблоки, сахар

Промытые яблок очищают от кожуры, удаляют плодоножки и чашелистики, разрезают на 4 или 8 частей или на кружки с удалением сердцевины. Яблоки немедленно погружают в холодную воду с добавлением лимонной кислоты (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы они не темнели на воздухе. Как только все яблоки будут приготовлены, их вынимают, оставляют обсохнуть и далее поступают по способу М.

Сушеные яблоки

Кисловатые яблоки с плотной мякотью

Промытые яблоки очищают от кожуры, удаляют плодоножки и чашелистики, цилиндром вырезают сердцевину. Очищенные яблоки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л воды). Когда все яблоки будут очищены, их разрезают на кружки толщиной около 5 мм, немедленно погружают в кипящий сахарный раствор (на 1 л воды 1 кг сахара) и отваривают до полумягкого состояния, Кастрюлю снимают с плиты и яблоки оставляют в растворе на 24 часа подслащиваться. После обсыхания их сушат сначала при 55 оС, затем при 65 оС и досушивают снова при 55 оС. Яблочные кружки можно также нанизать на шнур и сушить над плитой.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF РАЗНОЕ
.G.GLAV28.TIF;1.92";1.274";TIFF

Пектиновая приправа собственного производства

1 кг незрелых яблок, 1/3 л воды

Яблоки хорошо промывают, удаляют плодоножки и чашелистики и вместе с кожурой и сердцевиной разрезают на мелкие куски и заливают водой, быстро доводят до кипения и под крышкой варят 40 минут. Горячий сок процеживают через редкую ткань, разливают по маленьким банкам, сразу же закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют 5 минут при 100 оС. После стерилизации банки быстро охлаждают по способу В.

Так же вырабатывают пектиновую приправу из крыжовника, смородины или айвы.

Пектиновую приправу можно добавлять при производстве джема и мармелада вместо третьих или четвертых фруктов с

малым содержанием пектина.

Одуванчиковый мед

200 цветков одуванчиков, 1 л воды, 1 лимон, 1 кг сахара

Цветы одуванчиков собирают в чистом, непыльном месте. У свежесорванных цветов обрезают стебельки, цветы заливают водой, добавляют хорошо промытый и порезанный на куски лимон, доводят до кипения и варят 15 минут. Одуванчики оставляют выщелачиваться на 1 час или на ночь, затем их отцеживают через густое сито или через редкую ткань, в смесь засыпают сахар и при постепенном помешивании варят, чтобы она загустела почти до густоты меда. Снимают с плиты и после частичного охлаждения разливают по банкам. Их закрывают (лучше металлическими крышками) и укладывают.

Употребляют с чаем, с водой, как лимонад (с лимонным соком) и с булочными изделиями.

Ничего страшного, если мед при хранении загустеет.

Фрукты в роме

250 г фруктов (клубники, смородины, крыжовника, черешни, вишни, малины, половинок абрикосов, персиков, мирабели, чернослива, ежевики, винограда), 100 г сахара, 0,2 л рома

Очищенные, промытые и обсохшие фрукты пересыпают сахаром и укладывают в высокие банки в порядке созревания. Каждый слой фруктов пересыпают сахаром и заливают ромом. Банки хорошо закрывают и хранят в прохладном месте. Фрукты должны полежать около 6 недель после добавления последнего слоя.

ОВОЩИ

И

ГРИБЫ

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF БОККОЛИ .G.GLAV29.TIF;1.92";1.919";TIFF

Брокколи похожа на цветную капусту, но имеет более нежный вкус. У нее обрезают стебли длиной около 20 см. В домашних условиях консервируют головки в сладкокислой заливке, оставшиеся стебли используют для приготовления супа или для овощных стеблей.

Брокколи в сладкокислой заливке

Крупные, мало разветвленные головки брокколи Пряности (порция для литровой банки): 1/2 лаврового листа, 1/4 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца Заливка I - при закладке 60 % брокколи и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли и 60 - 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % брокколи и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,33 л 8 % уксуса, 25 г соли и 80 г

сахара

Ополоснутые пряности заливают уксусом, доводят почти до кипения и под крышкой оставляют на 1 час выщелачиваться. Ополоснутые головки брокколи погружают в кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (на 1 л воды 1/2 чайной ложки кислоты), и варят до размягчения; но оставляют упругим, после накалывания на вилку они должны легко сниматься. Брокколи вынимают, горячими раскладывают по нагретым чистым банкам, заливают горячей заливкой, банки закрывают и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Приготовление заливки: воду кипятят с сахаром и солью, снимают с плиты и приливают процеженный уксус.

Брокколи подают как приправу к мясным блюдам или как салат.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ .G.GLAV38.TIF;1.92";1.201";TIFF

Для консервирования используют в основном молодой, сладкий горошек, который стерилизуют или замораживают или засыпают солью. Вызревший горошек обваривают и засушивают.

Горошек в сладкокислой заливке

Свежий молодой сладкий горошек Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 20 г соли, 70 г сахара

Вылущенный горошек засыпают в кипящую воду, отваривают 8 - 10 минут, отцеживают, оставляют обсохнуть, рассыпают по нагретым чистым банкам и заливают горячей заливкой. Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Замороженный горошек

Свежий молодой горошек

Вылущенный горошек засыпают в кипящую воду (объем воды должен в 3 раза превышать количество горошка), доводят до кипения, отваривают 3 - 5 минут, отцеживают, немедленно охлаждают в холодной воде, оставляют обсохнуть на сите, а затем сушат. Рассыпают его по мешкам или коробочкам и

замораживают по способу, приведенному на стр. 92.

Горошек, засыпанный солью

Свежий молодой горошек На 1 кг вылущенного горошка 300 г соли и 0,1 л воды

Горошек вылущивают, хорошо ополаскивают водой, засыпают в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и отваривают 6 - 8 минут. Затем его охлаждают в холодной воде, отцеживают и оставляют обсохнуть. Горошек смешивают с солью, раскладывают по банкам и заливают водой. Банки завязывают двойным смоченным целлофаном или пергаментной бумагой и устанавливают в прохладное место.

Сушеный горошек

Зрелый горошек

Горошек вылущивают, засыпают в кипящую воду и отваривают 3 - 6 минут - в зависимости от степени зрелости. Отваренный горошек охлаждают в холодной воде. Отцеживают, оставляют хорошо обсохнуть и высыпают на решетку. Горошек засушивают в духовке или в сушилке сначала при температуре 60 оС, затем при 70 оС и досушивают при 55 оС. Хорошо высушенный горошек должен быть морщинистым и твердым.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ДЫНЯ .G.GLAV35.TIF;1.92";1.665";TIFF

Из дыни готовят стерилизованный или не стерилизованный компот или ее засахаривают. Для консервирования выгоднее использовать дыню продолговатой формы.

Стерилизованный компот из дыни

Зрелая дыня, лучше продолговатая Добавки и пряности (порции для литровой банки): 2 кружка лимона, небольшой кусок апельсиновой корки, 1 - 2 гвоздики, маленький кусочек палочки гвоздики, возможно кусок стручка ванили (можно использовать ананасовый экстракт) Заливка I: 1/2 л воды, 0,15 л 8 % уксуса Заливка II: на 1 л воды 400 г сахара (вместо воды можно использовать ананасовый джус), 3 г лимонной кислоты

Промытые дыни разрезают пополам, ложкой удаляют семена вместе с мягкими тканями и разрезают на дольки шириной около 20 мм. С долек снимают кожуру, затем их разрезают - лучше зубчатым ножом - на равновеликие куски или призмочки, укладывают в бак или большой таз и заливают первой заливкой так, чтобы дыня была полностью затоплена. В заливке дыню выдерживают не менее 12 часов. Перед варкой дыню сцеживают и оставляют обсохнуть. Далее готовят вторую заливку. Воду (джус) кипятят с сахаром, постепенно в ней обваривают дыню (около 10 минут) и затем вынимают.

На дно нагретых чистых банок укладывают кружки хорошо

промытого лимона (косточки удаляют), тонко срезанную апельсиновую корку, ополоснутые пряности, затем засыпают обваренную, еще горячую дыню и заливают ее горячей сахарной заливкой. Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Дынный компот (без стерилизации)

1 кг очищенных зрелых дынь Добавки и пряности (порции для литровой банки): 2 кружка лимона, маленький кусок апельсиновой корки, 1 - 2 гвоздики, маленький кусочек палочки гвоздики, возможно кусок стручка ванили Заливка (точная порция для 1 кг очищенных дынь): 0,6 л воды, 0,2 л 8 % уксуса, 650 г сахара

Промытые дыни разрезают пополам, ложкой удаляют семена с мягкими тканями и разрезают на дольки шириной около 20 мм. С долек снимают кожуру, затем их разрезают - лучше зубчатым ножом - на равновеликие куски или призмочки, укладывают в бак или большой таз и заливают раствором воды, уксуса и сахара так, чтобы дыня была полностью затоплена. В раствор дыни оставляют на 24 часа. Затем раствор сливают, доводят до кипения, по частям погружают дыни и отваривают их "до стекловидности". Дыни вынимают деревянной ложкой, раскладывают по сухим, нагретым чистым банкам, добавляют кружки хорошо промытого лимона и ополоснутые пряности. Заливку выпаривают до половины объема, почти кипящую выливают на дыни, банки хорошо закрывают и переворачивают вверх дном. Для этого способа консервирования выгоднее всего использовать банки типа Омния или Twist-off. После охлаждения банки устанавливают в прохладное темное место.

Засахаренная дыня

1 кг очищенной зрелой дыни I раствор: 0,6 л воды, 0,15 л 8 % уксуса II раствор: 2 кг сахарного песка, 1,5 л воды, кусочек палочки корицы, 2 гвоздики, кусок стручка ванили

Промытые дыни разрезают пополам, ложкой удаляют семена вместе с мягкими тканями и разрезают на узкие дольки. С долек снимают кожуру, затем их разрезают на призмочки или кубики со стороной около 10 мм. Их заливают I раствором и оставляют в нем на 12 часов. Затем дыни отцеживают, оставляют обсохнуть и отваривают в чистой воде около 10 минут. Между тем отваривают добавки для II раствора, добавляют обсохшие дыни и варят, чтобы

раствор слегка загустел: дыни в нем оставляют лежать на ночь. На следующий день раствор с дынями снова кратко кипятят и опять оставляют лежать на ночь. На третий день дыни снова варят так долго, чтобы раствор загустел до консистенции сиропа. Дыни можно вынуть деревянной разливательной ложкой, оставить хорошо обсохнуть, разложить на металлическом подносе тонким слоем и оставить обсыхать, затем обвалять в сахарном песке и уложить в коробки. Или дыни сразу же после окончания варки раскладывают по сухим и нагретым чистым банкам, заливают горячим раствором, немедленно закрывают, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КАПУСТА БЕЛО КАЧАННАЯ .G.GLAV55.TIF;1.92";0.899";TIFF

Капуста белокочанная является одним из популярнейших овощей. С точки зрения рационального питания она представляет большую ценность из-за высокого содержания витамина С, который при соблюдении технологии большей частью сохраняется и в овощных консервах.

В домашних условиях капусту можно консервировать квашением или стерилизацией. Для консервирования также пригодна и краснокочанная капуста (которая содержит больше витамина С, чем белая), которую убирают осенью неповрежденной, вызревшей, твердой.

Квашеная капуста

10 кг покрошенной капусты, 150 - 200 г соли, 20 г тмина, 150 г очищенного лука, возможно яблоки, морковь или рябина

С капусты удаляют поврежденные листья, ее разрезают пополам и вручную шинкуют на лапшу толщиной 2 - 3 мм или удаляют кочерыжку и крошат на специальной шинковке для капусты. Покрошенной капустой заполняют деревянные бочки, керамические сосуды или пятилитровые банки. При этом ее пересыпают солью, тмином, луком, порезанным на колечки, можно добавить яблоки, кружки очищенной моркови и очищенную рябину. Если капусту загружают в деревянные бочки, их постепенно выстилают капустными листьями, чтобы дерево не влияло на вкус, окраску и качество капусты. Каждый слой капусты хорошо уплотняют вручную (или в случае заполнения больших бочек, капусту утаптывают в белых резиновых галошах), чтобы капуста вытеснила весь воздух. Солью и уплотнением высвобождают клеточный сок. При квашении поверхность капусты должна быть затоплена капустным соком, чтобы воздух не имел доступа к капусте. Если капустного сока мало, к нему добавляют раствор соли (на 1 л воды 15 г соли). Поверхность

капусты прикрывают крышкой и нагружают хорошо промытым камнем, или капусту укрепляют деревянным брусом, чтобы капуста при квашении была полностью затоплена. Капусту оставляют заквашиваться при 20 оС (на 4 - 6 дней), затем ее переставляют в другое место с температурой ниже 15 оС и оставляют заквашиваться (на 4 6 недель). При квашении удаляют с поверхности заливки образующуюся плесень или слизь и по потребности подливают соленый раствор, чтобы все было затоплено. Затем капусту переставляют в помещение с температурой 0 - 10 оС (чтобы не замерзла), а с поверхности удаляют плесень и, возможно, добавляют раствор соли.

Квашеную капусту можно также стерилизовать. Во время употребления квашеной капусты она должна быть постоянно затоплена соком.

Стерилизованная квашеная капуста

На 1 кг квашенной капусты (см. предыдущий рецепт) 10 г сахарного песка

I способ

Квашеную капусту с соком смешивают с сахаром, разогревают почти до кипения, слегка охлаждают и раскладывают по нагретым чистым банкам. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

II способ

Квашеную капусту с соком смешивают с сахаром, по частям разогревают почти до кипения (до 90 - 95 оС), сразу же раскладывают по подогретым чистым банкам и быстро закрывают крышками. Капусту разогревают порциями, лучше всего для заполнения двух банок, чтобы температура перед закрыванием не упала ниже 85 оС. После закрывания банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Маринованная капуста

4 кг покрошенной капусты Пряности: 7 г тмина, 15 желтых горчичных семян Заливка: 0,38 л 8 % уксуса, 0,62 л воды, 50 г соли, 4 г калиумпиросульфита (дозировка для пятилитровой банки)

Маринованную капусту готовят из свежей, хорошо вызревшей, поздней белой капусты. У капусты удаляют поврежденные листы, ее разрезают на половинки и шинкуют вручную на узкую лапшу или из нее вырезают кочерыжки и

крошат на специальной шинковке. В отмеренном количестве воды растворяют соль и калиумпиросульфит, а затем примешивают уксус.

Посуду (банки, бочки, керамические сосуды) заполняют точно на 80 % шинкованной капустой и на 20 % заливкой; для этого надо знать объем посуды. Капусту, пряности и заливку укладывают равномерными слоями; слой капусты при этом утаптывают, чтобы заливка выступила на поверхность (при заполнении половины посуды контролируют, что израсходовали половину заливки).

После заполнения посуды заливка должна выступать над поверхностью посуды.

Поверхность капусты застилают капустными листами или полиэтиленовой пленкой, в большой посуде капусту прижимают промытым камнем.

Посуду завязывают пергаментной бумагой или целлофаном и устанавливают в прохладное место.

Процесс маринования заканчивается примерно за 4 недели. При хороших условиях маринованная капуста храниться 5 - 6 месяцев. Используют ее для приготовления салатов и горячих блюд. Также ее можно стерилизовать.

Стерилизованная маринованная капуста

Маринованная капуста (см. предыдущий рецепт) Заливка: 0,7 л воды, 0,28 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

Маринованную капусту оставляют обсохнуть.

Отмеренное количество воды подогревают до 70 оС, растворяют в ней сахар и соль, затем примешивают уксус.

Теплую заливку разливают по нагретым банкам (до четверти их объема), добавляют обсохшую капусту, банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованный салат из маринованной капусты

Маринованная капуста (см. рецепт на стр. 259), сырой лук Заливка (занимает четверть объема банки): на 1 л воды 0,2 - 0,25 л 8 % уксуса, 120 г сахара, 30 г соли, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, 8 горошин черного перца, 8 горошин душистого перца

Маринованную капусту оставляют обсохнуть. Между тем доводят до кипения воду с сахаром, солью и ополоснутыми пряностями. В кипящий раствор подливают уксус и доводят до

кипения. Заливку снимают с плиты, оставляют выщелачиваться и после охлаждения процеживают. Обсохнувшую капусту смешивают с покрошенным луком. По банкам разливают заливку (на четверть их объема), добавляют смесь капусты и лука, банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Салат можно приготовить с растительным маслом (2 ложки на литровую банку); учитывая склонность масла к окислению, которое способствует его прогорканию, этот способ, однако, не рекомендуется.

Маринованная краснокочанная капуста

Свежая, хорошо вызревшая капуста Заливка: 0,8 л 8 % уксуса, 0,2 л воды, ложка без верха желтых горчичных семян, чайная ложка горошин черного перца, чайная ложка горошин душистого перца

У капусты удаляют поврежденные листы, ее разрезают на половинки и шинкуют вручную на узкую лапшу или из нее вырезают кочерыжки и крошат на специальной шинковке. Укладывают в таз, пересыпают солью, перемешивают и ставят на 24 часа в прохладное место. Затем ее хорошо отжимают, раскладывают по чистым банкам и заливают охлажденной уксусной заливкой, которую за это время приготовили: ополоснутые пряности заливают уксусом и водой, доводят до кипения, обваривают 5 минут и оставляют под крышкой охлаждаться. Банки закрывают двойным смоченным целлофаном или пергаментом и убирают в прохладное темное место.

Перед употреблением капусту ополаскивают, смешивают с другими добавками (мелко накрошенными яблоками, луком, растительным маслом) и подают как салат.

Стерилизованная бело- или краснокочанная капуста

Свежая бело- или краснокочанная капуста Пряности (порции на литровую банку): 3 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца Заливка: 1 л воды, 0,3 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 20 г соли

У капусты удаляют поврежденные листы, ее разрезают на половинки и шинкуют вручную на узкую лапшу или из нее вырезают кочерыжки и крошат на специальной шинковке. Засыпают порциями в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 10 г соли), отваривают 10 минут, затем вынимают и после обсыхания

раскладывают по банкам. Перекладывают ополоснутыми пряностями, заливают горячей заливкой, приготовленной по способу О, немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Капусту можно засыпать порциями для 1 - 2 банок в кипящую заливку (в соотношении 75 % капусты, 25 % заливки), отварить почти до размягчения и кипящую разложить по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться (для 1 банки Омния объемом 720 мл требуется 520 г покрошенной капусты и 0,18 л заливки).

Стерилизованную капусту используют с разными добавками (мелко покрошенным луком, протертыми яблоками, мелко покрошенным шнит-луком, протертой морковью, мелко покрошенными стерилизованными огурцами, растительным маслом и т.п.) для приготовления салатов.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КАПУСТА

БРЮССЕЛЬ

СКАЯ .G.GLAV53.TIF;1.92";0.974";TIFF

В домашних условиях можно консервировать весенние остатки брюссельской капусты в сладкокислой заливке. Подают ее как гарнир к мясным или яичным блюдам, возможно смазанную растительным маслом, также из нее готовят салат. Брюссельскую капусту можно также заморозить.

Брюссельская капуста в сладкокислой заливке

Свежая брюссельская капуста Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 горошины черного перца, горошина душистого перца, 1 маленькая луковица, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян Заливка I - при закладке 60 % капусты и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 60 г сахара и 20 г соли Заливка II - при закладке 70 % капусты и 30 % заливки: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 70 г сахара и 25 г соли

Очищенную, ополоснутую брюссельскую капусту отваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) почти до размягчения, вынимают и после краткого обсыхания раскладывают по нагретым банкам. При этом ее перекладывают ополоснутыми пряностями и тонкими колечками лука и заливают горячей заливкой.

Банки хорошо закрывают, устанавливают в

стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Замороженная брюссельская капуста

Хорошо вызревшая, свежая брюссельская капуста

Хорошо очищенную брюссельскую капусту засыпают по частям в кипящую подсоленную воду (тройное количество воды по отношению к объему капусты), доводят до кипения, отваривают 5 минут, вынимают и сразу же охлаждают в холодной воде, а затем оставляют хорошо обсохнуть на сложенном полотенце. Раскладывают одним слоем на подносе из искусственного материала, быстро замораживают, затем раскладывают по полиэтиленовым мешкам, быстро освобождают от избыточного воздуха, мешки завязывают резинками и укладывают в морозильник.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КАПУСТА

САВОЙСКАЯ .G.GLAV40.TIF;1.92";1.189";TIFF

В домашних условиях удобно лишь засушивать капустные листья.

Сушеная капуста

Незавявшие капустные листья

Листья промывают, удаляют мощные жилы и разрезают на длинные, узкие полоски. Их погружают в кипящую воду, отваривают 3 - 4 минуты, отцеживают и оставляют обсохнуть. Раскладывают тонким слоем на решетках и сушат на солнце, или в духовке, или в сушилке, сначала при температуре около 60 оС, затем при 65 оС и досушивают снова при 60 оС. Готовая капуста должна легко ломаться.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КАПУСТА

ЦВЕТНАЯ .G.GLAV45.TIF;1.92";1.017";TIFF

В домашних условиях цветную капусту стерилизуют в сладкокислой или соленой заливке, замораживают или засыпают солью.

Цветная капуста, стерилизованная в сладкокислой заливке

Свеже собранная плотная белая цветная капуста, лимонная кислота Заливка: на 1 л воды 0,2 л 8 % уксуса, 60 - 80 г сахара, 30 г соли, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка горчичных семян, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца

Ополоснутые пряности заливают уксусом, доводят почти до кипения, снимают с плиты и под крышкой оставляют выщелачиваться.

Ополоснутую цветную капусту освобождают от листьев, после

чего разрезают на соцветия. Их погружают в кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой, отваривают почти до размягчения (чтобы они легко соскальзывали с вилки), отцеживают и оставляют слегка обсохнуть.

Еще горячую цветную капусту раскладывают по нагретым чистым банкам, заливают горячей заливкой (воду кипятят с сахаром и солью, снимают с плиты, добавляют процеженный уксус, банки закрывают и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Цветная капуста, стерилизованная в соленой заливке

Свеже собранная плотная белая цветная капуста, лимонная кислота Заливка: на 1 л воды 20 г соли

Цветную капусту освобождают от листьев, после чего разрезают на соцветия и внимательно просматривают, нет ли гусениц. Ее замачивают на 20 минут в подсоленной воде, затем ополаскивают. Соцветия отваривают в воде, слегка подкисленной лимонной кислотой, чтобы они слегка размягчились (после накалывания должны легко соскальзывать с вилки), затем их отцеживают и обсохнувшими раскладывают по банкам, Заливают горячей заливкой, укрепляют крышки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 100 оС - 20 - 25 минут, стерилизация при 100 оС - 55 - 60 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

На следующий день стерилизацию повторяют при той же температуре в течение 45 - 50 минут. Для длительного хранения стерилизацию повторяют через 2 дня в течение 45 - 50 минут.

Цветная капуста, засыпанная солью

1 кг очищенных соцветий, 300 г соли

Плотную белую цветную капусту очищают, разбирают на соцветия, погружают в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и отваривают около 4 минут. Соцветия промывают, оставляют хорошо обсохнуть и разрезают на мелкие куски. В тазу их перемешивают с солью, раскладывают по чистым банкам, поверхность посыпают солью и завязывают двойным целлофаном или пергаментной бумагой.

Замороженная цветная капуста

Свежая цветная капуста хорошего качества, лимонная кислота Цветную капусту можно заморозить целой или

разделенной на соцветия. Капусту очищают, погружают в подсоленную воду (чтобы выплыли, возможно, присутствующие насекомые), через 20 минут ее ополаскивают, разделяют на соцветия, погружают в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды треть чайной ложки), чтобы сохранить белый цвет и варят в зависимости от величины: целую капусту 5 - 7 минут, разделенную 3 - 4 минуты. Капусту вынимают, охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть. Целую капусту замораживают в морозильнике без упаковки, после замораживания ее заворачивают в полиэтиленовую пленку и укладывают в морозильник, разделанную цветную капусту подмораживают в тонком слое, затем засыпают в мешок или в коробку и замораживают.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КОЛЬРАБИ .G.GLAV41.TIF;1.92";0.904";TIFF

Кольраби можно стерилизовать в сладкокислой заливке, нарезанной на красивые куски (для использования в качестве гарнира), или мелко нарезанной и заправленной пряностями (для приготовления салата) или без пряностей (по-капустному); кольраби можно также засушить или заквасить.

Кольраби в сладкокислой заливке

Свежая молодая кольраби Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 2 среза луковицы, возможно стручковый или молотый красный перец Заливка I - при закладке 60 % кольраби и 40 % заливки: на 1 л воды 0,23 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли и 100 г сахара Заливка II - при закладке 75 % кольраби и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,33 л 8 % уксуса, 25 г соли и 120 г сахара

Промытую кольраби очищают, разрезают на призмочки или на другие формы, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и отваривают до размягчения. Мягкую кольраби вынимают, ополаскивают холодной водой, после обсыхания рассыпают по нагретым чистым банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями и порезанным луком и заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Кольраби употребляют без дальнейшей обработки, как

гарнир.

Стерилизованный салат из кольраби

Свежая молодая кольраби Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 горошины черного перца, 2 среза луковицы Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 30 г соли, 100 г сахара

Промытую кольраби очищают, разрезают на грубую лапшу, постепенно кратко обваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), промывают и оставляют обсыхать. Кольраби рассыпают по нагретым чистым банкам, перекладывают мелко нарезанным луком и ополоснутыми пряностями и заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Из кольраби консервируют тем же способом салаты с добавлением мелко накрошенного лука, грубо наструганных яблок, мелко нарезанных стерилизованных огурцов или Капии и т.п.

Кольраби, стерилизованная по-капустному

Свежая молодая кольраби Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 25 г соли, 50 г сахара

Промытую кольраби очищают, разрезают на грубую лапшу, постепенно кратко обваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), промывают и оставляют обсыхать. Кольраби рассыпают по нагретым чистым банкам и заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Квашеная кольраби

2 кг кольраби, 40 г соли, 30 г сахара

Кольраби очищают, ополаскивают, грубо измельчают и смешивают с солью и сахаром. Раскладывают по большим банкам, сверху нагружают, возможно подливают соленого раствора (на 1 л воды 15 г соли) так, чтобы она была затоплена. Банки ставят на 4 - 8 дней в место с температурой 20 оС, затем их переставляют в место с температурой 15 оС и оставляют кольраби заквашиваться

(4 - 6 недель).

Заквасившуюся кольраби быстро употребляют. Из нее готовят салат с добавлением мелко накрошенного лука, грубо нарезанных яблок и т.п.

Сушеная кольраби

Свежая не одеревеневшая кольраби Кольраби очищают, промывают, разрезают на призмочки или кубики с ребром около 10 мм, погружают в кипящую воду с добавлением лимонной кислоты (1 чайная ложка на 1 л воды) и обваривают 5 минут. Кольраби отцеживают, оставляют обсохнуть и сушат на решетках в духовке или в сушилке при температуре около 60 оС. Хорошо усушенная кольраби легко измельчается.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КУКУРУЗА .G.GLAV44.TIF;1.92";0.863";TIFF

Для консервирования пригодны молодые, слегка пожелтевшие початки кукурузы длиной 8 - 10 см или свежие недозрелые кукурузные зерна. Стерилизуют их в сладкокислой заливке.

Стерилизованная молодая кукуруза

Очень молодые, недозрелые кукурузные початки, длиной 8 - 10 см Пряности и добавки (порции на литровую банку): 3 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка желтых горчичных семян, 1/2 луковицы Заливка I - при закладке 60 % кукурузы и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 20 г соли и 100 г сахара Заливка II - при закладке 75 % кукурузы и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,33 л 8 % уксуса, 25 г соли и 120 г сахара

Очищенные кукурузные початки погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и при спокойном кипении варят до размягчения (должны легко соскальзывать с вилки). Затем ее ополаскивают холодной водой, раскладывают по нагретым чистым банкам, перекладывают колечками лука и ополоснутыми пряностями и заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки сразу же хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Используют ее как приправу к мясным и яичным блюдам.

Стерилизованные кукурузные зерна с горошком

Свежие недозрелые кукурузные початки с желтыми

кукурузными зернами, свежий горошек Пряности и добавки (порции на литровую банку): 3 горошины черного перца, 1/2 луковицы Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 30 г соли

Очищенные кукурузные початки погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и отваривают до размягчения; по частям охлаждают и вылущивают. Горошек вылущивают из стручков, ополаскивают, засыпают в кипящую воду и отваривают до размягчения (около 8 - 10 минут). Мягкий горошек отцеживают и ополаскивают в холодной воде. Кукурузные зерна и горошек рассыпают по нагретым чистым банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями и пластинками лука, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О) и хорошо закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Используют для приготовления салата.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЛУК .G.GLAV31.TIF;1.92";1.071";TIFF

Мелкие луковицы диаметром до 30 мм стерилизуют в сладкокислой заливке, из крупных луковиц готовят салат или их засушивают.

Стерилизованные луковицы

Мелкие луковицы диаметром до 30 мм или шалотка, лимонная кислота Пряности (порции на литровую банку): 1 лавровый лист, 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца Добавки: красный или зеленый сладкий перец (не обязательно) Заливка: на 1 л воды 100 г сахара, 30 г соли, 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса

Луковицы осторожно очищают, чтобы не повредить белый слой, погружают в теплую воду, подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л воды), и понемногу разогревают почти до кипения. Затем луковицы отцеживают, ополаскивают холодной водой и раскладывают по нагретым чистым банкам, на дно которых сначала кладут ополоснутые пряности. По краям банок (у стекла) украшают полосками сладкого перца. Луковицы заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О), банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованные луковый салат

Лук хорошего качества Пряности (порции на литровую банку): 1 лавровый лист, 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца Заливка: на 1 л воды 120 г сахара, 30 г соли, 0,3 л 8 % уксуса

Лук очищают, промывают, разрезают на тонкие полуколечки и рассыпают по нагретым чистым банкам, на дно которых укладывают ополоснутые пряности, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О) и банки хорошо закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Сушеный лук

Крупный лук

Промытый, обсушенный и очищенный лук разрезают на колечки толщиной около 3 мм, раскладывают на решетке или на противне с бумагой и сушат в духовке или в сушилке при температуре около 60 оС, досушивают при 50 оС. Сушеный лук должен быть пожелтевшим и хрупким. После просушки лук оставляют еще на 1 день полежать на воздухе, затем его раскладывают по целлофановым мешкам и коробочкам.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF МОРКОВЬ .G.GLAV46.TIF;1.92";0.845";TIFF

Для консервирования выгоднее всего использовать каротель. В домашних условиях ее можно консервировать в сладкокислой заливке, ее можно использовать в овощных смесях, можно приготовить морковь квашеную, сушеную, также можно приготовить морковный джус.

Морковь, стерилизованная в сладкокислой заливке

Свежая морковь, лучше каротель Пряности (порции на литровую банку): 1 - 2 горошины черного перца, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян Заливка: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 100 г сахара

Очищенную морковь разрезают на кружки или кубики, погружают в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды)

и отваривают около 15 минут, чтобы она легко соскальзывала со спицы. Затем морковь отцеживают, после короткого обсыхания раскладывают по нагретым чистым банкам, пересыпают ополоснутыми пряностями и заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Морковь квашеная

1 кг очищенной моркови, 1 крупная луковица, 25 г соли, 20 г сахара, кусок хрена Морковь разрезают на грубые полоски, лук нарезают мелкими кусочками, хрен настругивают тонкими полосками и все смешивают с солью и сахаром. Смесь раскладывают по большим банкам или керамическим горшкам так, чтобы не было никаких промежутков, и сверху прижимают; соль вытягивает из моркови сок, который покрывает всю поверхность моркови. Если образуется мало сока, в морковь подливают немного подсоленной воды. Морковь оставляют первые 4 - 8 дней в месте с температурой 20 оС, затем в месте с температурой 12 - 15 оС и оставляют доквашиваться на 4 - 6 недель. Затем морковь убирают в прохладное место и быстро употребляют.

Морковь используют как салат или в смеси с другими овощами, возможно с майонезом.

Сушеная морковь

Свежая, незавявшая морковь

Морковь промывают, очищают, ополаскивают и разрезают на кружки или призмочки толщиной около 5 мм. Порезанную морковь отваривают около 5 минут, отцеживают и оставляют хорошо обсохнуть. Морковь можно сушить на солнце, в духовке или в сушилке при температуре около 60 оС. Сушеная морковь должна быть хрупкой, слегка скрученной.

Морковный джус

Свежая сладкая морковь, лучше каротель, сахар, лимонная кислота, апельсиновый экстракт

Морковь промывают, очищают, ополаскивают, разрезают на куски, в кастрюлю подливают немного воды и отваривают до полного размягчения. Затем морковь с отваром взвешивают, на 1 кг добавляют 250 г сахара, 2 - 3 чайной ложки лимонной кислоты и размешивают. Джус ароматизируют апельсиновым экстрактом (на 1 кг добавляют около 2 чайных ложек экстракта) и

стерилизуют в банках по способу, приведенному на стр. 83. Перед употреблением джус разбавляют водой или содовой в соотношении 1:1,5.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ОГУРЕЦ .G.GLAV47.TIF;1.92";0.785";TIFF

Огурцы консервируют в домашних условиях разными способами: чаще всего стерилизуют в сладкокислой заливке (огурцы длиной 5 - 9 см или разрезанные), готовят квашеные или быстро квашеные огурцы или их замораживают.

Огурцы, стерилизованные в сладкокислой заливке

Свеже собранные прямые огурцы, длиной лучше всего 5 - 9 см, возможно и до 15 см Добавки (порции на литровую банку): 2 кружка лука, 2 кружка хрена, 2 кружка моркови, возможно веточка молодого укропа или стручок острого перца Пряности (порции на литровую банку): 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян (возможно - по вкусу - маленький кусочек корицы, 1 гвоздику, щепотку тимьяна, листок экстрагона, кориандр) Заливка I - при заполнении 60 % огурцов и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли и 80 - 100 г сахара Заливка II - при заполнении 70 % огурцов и 30 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,33 л 8 % уксуса, 20 г соли и 100 - 120 г сахара

Для стерилизации используют только молодые не завявшие огурцы; подвядшие огурцы при стерилизации получаются жесткими. Также не годятся огурцы пожелтевшие или слишком крепкие.

У огурцов удаляют плодоножки и цветки, замачивают на час в холодной воде, затем промывают в нескольких водах (возможно и щеткой), чтобы последняя вода осталась чистой, и оставляют обсохнуть. На дно нагретых чистых банок укладывают кружки лука и моркови, ополоснутые пряности, укроп, хрен, на них укладывают огурцы вертикально один к другому, чтобы не плавали. Сверху кладут поперек подходящие по длине огурцы, чем укрепляют нижние огурцы. Огурцы заливают заливкой с температурой 60 - 70 oC, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, стерилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу B).

Для стерилизации большого количества огурцов одновременно можно приготовить заливку следующим образом (порции для 5 л заливки): 3/4 чайной ложки черного перца, 1/4

чайной ложки душистого перца, 3 лавровых листа, 5 растолченных гвоздик засыпают в 3,75 л воды и 1 л 8 % уксуса (или 3,6 л воды и 1,1 л 8 % уксуса), добавляют 3 чайные ложки желтых горчичных семян, 4 ветки укропа, 400 - 600 г сахарного песка, 100 г соли и доводят до кипения. Отвар снимают с плиты и под крышкой оставляют на 2 часа выщелачиваться. Затем отвар процеживают, подогревают до 70 - 80 оС и сразу же заливают в огурцы.

Если стерилизуют одну или две банки, можно вместо приготовления заливки в одну банку Омния объемом 720 мл налить 0,05 - 0,06 л 8 % уксуса, насыпать 6 г соли (1 чайную ложку) и 15 - 20 г сахарного песка (1 чайная ложка с небольшой горкой) и огурцы залить кипяченой водой.

Стерилизованные огуречные дольки

Переросшие огурцы Добавки (порции на литровую банку): 2 кружка лука, 2 кружка моркови, 2 кружка хрена, возможно веточка молодого укропа Пряности (порции на литровую банку): 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян Заливка: на 1 л воды 0,4 л 8 % уксуса, 25 г соли, 90 - 100 г сахарного песка

Огуречные дольки бывают: поперечные - только из огурцов, которые имеют крепкую сердцевину; продольные - очищенные: из пожелтевших огурцов, неочищенные: из зеленых огурцов.

Для получения поперечных долек огурцы хорошо промывают в нескольких водах, чтобы последняя вода осталась чистой. Огурцы оставляют обсохнуть и разрезают на дольки толщиной около 3 мм (3 см ?).

Для получения продольных долек огурцы промывают в нескольких водах, а пожелтевшие огурцы очищают. Огурцы разрезают вдоль на половинки или четвертинки, чайной ложкой выскребают сердцевину, дольки ополаскивают и разрезают на кусочки длиной 2 - 5 см.

На дно нагретых чистых банок засыпают ополоснутые пряности, укладывают по 2 кружка лука, хрена, по веточке укропа, подготовленные огурцы заливают заливкой с температурой около 70 оС (приготовленной по способу О), банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Огуречные дольки в уксусном растворе

Свежие огурцы, лук, желтые семена горчицы Раствор: 2/3 л 8 % уксуса, 1/3 л воды, 30 г соли, 20 г сахарного песка, 4 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, щепотка тимьяна

Промытые огурцы очищают, разрезают на красивые длинные кусочки, сердцевину выскребают чайной ложкой, дольки укладывают в керамическую или фарфоровую миску и заливают горячим уксусным раствором с пряностями. На следующий день уксус сливают, кипятят и оставляют охлаждаться. Огурцы раскладывают по банкам, пересыпают покрошенным луком и ополоснутыми горчичными семенами и заливают остывшим уксусным раствором, укрепляют крышки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В). Огурцы получаются очень кислыми.

Огурцы, консервированные химически

Свеже собранные огурцы, прямые, длиной до 10 см; укроп или лук, порезанный на кружки или кружки хрена и острый стручковый перец Заливка: на пятилитровую банку 100 г препарата Деко, 1/2 л 8 % уксуса, 160 - 200 г сахара

Для заполнения пятилитровой банки требуется около 3 кг огурцов. У них удаляют плодоножки и цветки, замачивают на час в холодной воде, затем промывают (возможно и щеткой) в нескольких водах, чтобы последняя вода осталась чистой и оставляют обсыхать. Раскладывают по сухим чистым банкам, перекладывают веточками укропа (или другими добавками), укрепляют деревянный брусок и заливают холодной заливкой. Банки закрывают (лучше металлическими или стеклянными крышками с уплотнительной прокладкой, чтобы заливка не испарялась) и убирают в прохладное место.

Приготовление заливки: отмеренное количество заливки доводят до кипения, засыпают сахар и Деко и варят 5 минут; доливают воды в количестве 2,25 л.

Консервирующее действие оказывает бензойная кислота, которая содержится в препарате Деко в количестве 6 %; данный препарат содержит также значительное количество пряностей и соли.

Аналогично готовят огуречные дольки из переросших огурцов, которые разрезают на кружки или очищают, разрезают на продольные дольки и удаляют зерна. Учитывая то, что в банку

долек входит больше, чем целых огурцов, заливку следует готовить с большей концентрацией.

Стерилизованные квашеные огурцы

Свеже нарванные огурцы, лучше 8 - 12 см длиной Пряности и добавки: черный перец в горошинах, душистый перец, лавровый лист, кружки хрена, веточки молодого укропа, кружки лука, возможно вишневые листы Заливка: на 1 л воды 50 - 60 г соли

Огурцы замачивают на час в холодной воде, затем их хорошо промывают в нескольких водах, чтобы последняя вода осталась чистой. Их оставляют обсохнуть, затем их протыкают вилкой и складывают в неповрежденные керамические или эмалированные бочки или в пятилитровые банки и перекладывают ополоснутыми веточками укропа, покрошенным луком, ополоснутыми пряностями, кружками хрена (возможно, промытыми вишневыми листьями). Огурцы прижимают хорошо промытой банкой, наполненной водой или промытым камнем, заливают холодной или горячей заливкой на 3 см выше огурцов, посуду закрывают крышкой и оставляют заквашиваться при температуре 15 - 20 оС (только не на солнце).

За 2 - 3 недели огурцы выквасятся для стерилизации. Резиновым шлангом осторожно переливают рассол в чистую посуду так, чтобы не отсосать сверху пену и снизу осадок. Огурцы быстро ополаскивают под текущей водой, перекладывают в банки для стерилизации, заливают рассолом, который можно слегка подсластить или подкислить, возможно разбавить водой. К огурцам можно добавить пряности или некоторые из приведенных добавок. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния объемом 0,7 - 0,9 л:

разогрев до 75 оС - 25 минут,

стерилизация при 75 оС - 30 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Быстро квашенные огурцы

Свеже собранные огурцы, ровные, длиной около 8 - 12 см Пряности и добавки: веточки укропа, семена горчицы, горошины черного перца, душистый перец, вишневые или виноградные листья Раствор: на 1 л воды 40 - 50 г соли

Огурцы замачивают в холодной воде, затем тщательно промывают, чтобы последняя вода осталась чистой. Огурцы накалывают вилкой, плотно укладывают в керамические бочонки или банки (5 л) и перекладывают сполоснутыми пряностями. Заливают соленым раствором так, чтобы огурцы были полностью затоплены. Затем огурцы прижимают промытым камнем или

дощечкой, прижатой грузом. Посуду с огурцами ставят в место с температурой около 20 оС, через 5 дней переставляют в место с температурой около 15 оС.

Огурцы заквашиваются за 3 - 4 недели. Их следует быстро употребить, чтобы они не испортились, при необходимости к ним следует подлить слабый раствор уксуса (на 1 л воды 0,1 л 8 % уксуса и 20 г соли), чтобы они были постоянно затоплены. Образующуюся пену и плесень удаляют.

Огуречный салат с луком

75 % крупных огурцов, 25 % лука Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1 ветка укропа, 1 большой кружок моркови, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 3 горошины черного перца Заливка: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахарного песка

Свежие твердые огурцы замачивают на час в воде, чтобы размокли загрязнения, а затем хорошо промывают. Огурцы очищают, разрезают на тонкие кружки, смешивают с луком, тоже очищенным и нарезанным на тонкие кружки, и раскладывают по нагретым чистым банкам. Смесь перекладывают ополоснутыми пряностями, морковью и укропом, заливают горячей заливкой, хорошо закрывают крышками, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Замороженные огуречные дольки

Свежие зеленые огурцы, диаметром до 4 см

Промытые огурцы очищают, ополаскивают, разрезают на кружки или грубую лапшу, немедленно раскладывают по полиэтиленовым мешкам и закрывают их так, чтобы вышло как можно больше воздуха. Немедленно замораживают.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПАТТИСОН .G.GLAV49.TIF;1.92";1.114";TIFF

В домашних условиях патиссоны консервируют стерилизацией в сладкокислой заливке.

Стерилизованные патиссоны

Свежие молодые патиссоны Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 3 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 2 среза луковицы, возможно 1 - 2 стручка острого перца Заливка I - при закладке 60 % патиссонов и 40 %

заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % патиссонов и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Промытые патиссоны очищают, разрезают на призмочки, раскладывают по нагретым чистым банкам и перекладывают покрошенным луком и ополоснутыми пряностями. Патиссоны заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О), банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованные патиссоны имеют очень нежный вкус. Если их желают приготовить острыми, то перед стерилизацией в банки закладывают острый стручковый перец в выше приведенном количестве.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПЕРЕЦ

ОСТРЫЙ .G.GLAV37.TIF;1.92";1.221";TIFF

В домашних условиях перец можно стерилизовать в сладкокислой заливке или сушить.

Стерилизованный перец

Свежий перец Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 среза луковицы Заливка: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 50 г сахарного песка, 30 г соли

Перец замачивают ненадолго в холодной воде, затем его хорошо промывают, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и отваривают около 5 минут. Затем вынимают, после короткого обсыхания раскладывают по нагретым чистым банкам, пересыпают покрошенным луком и ополоснутыми горчичными семенами и заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Сушеный перец

Свежий перец

Перец промывают, просушивают, надевают на крепкую нить

так, чтобы стручки не соприкасались, и сушат на воздухе. Засушенный перец должен сморщиться и при сгибании трескаться. Хранят его целым в коробочках или в целлофановых мешках или сначала грубо измельчают, а затем размалывают.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ (ПАПРИКА) .G.GLAV48.TIF;1.92";1.303";TIFF

Сладкий перец содержит много витамина С. Консервируют его стерилизацией в сладкокислой заливке, возможно в смеси с другими овощами, или в кислой заливке, как полуфабрикат для приготовления пищи или как составную часть лечо. Его также можно засушить, заквасить или заморозить.

Для консервирования используют только хорошо вызревший, твердый, мясистый перец; окраска и форма не имеет значения. Лучше всего использовать Капию и помидоровидный перец. Нельзя использовать жгучий перец.

Перец, стерилизованный в сладкокислой заливке

Свежий хорошо вызревший перец Пряности (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа Заливка I - при закладке 60 % перца и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % перца и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Из плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы с семенами, возможно плоды перца разрезают на 2 или 4 части. Затем их хорошо промывают и по частям укладывают в почти кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды). Плоды перца отваривают 5 минут, вынимают и тесно раскладывают по нагретым чистым банкам. Их перекладывают ополоснутыми пряностями и, возможно, несколькими чешуйками лука, заливают горячей заливкой, банки хорошо закрывают и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Перец также можно стерилизовать с растительным маслом (2 ложки на литровую банку); учитывая склонность растительного масла к окислению, которое способствует его прогорканию, этот способ нельзя рекомендовать.

Приготовление заливки: воду, оставшуюся от отваривания, разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль

(порцию уменьшают на количество, использованное для отваривания), сахар и разогревают до кипения. Приливают уксус и снова разогревают почти до кипения.

Стерилизованный салат из перца с луком

Свежий красный, желтый или зеленый перец, лук Пряности (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца, 1/2 лаврового листа Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

У плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, плоды разрезают на 2 или 4 части, хорошо ополаскивают, ложкой удаляют семена и плоды перца разрезают на полоски. Очищенный перец разрезают на кружки. Перец по частям укладывают в дуршлаг, постепенно отваривают в кипящей подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), через 5 минут вынимают и оставляют на короткое время обсохнуть. Затем его раскладывают по нагретым чистым банкам, перекладывают нарезанным луком и ополоснутыми пряностями, заливают горячей заливкой и закрывают.

Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Перец также можно стерилизовать с растительным маслом (2 ложки на литровую банку); учитывая склонность растительного масла к окислению, которое способствует его прогорканию, этот способ нельзя рекомендовать.

Приготовление заливки: воду, оставшуюся от отваривания, разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию уменьшают на количество, использованное для отваривания), сахар и разогревают до кипения. Приливают уксус и снова разогревают почти до кипения.

Перец, стерилизованный в уксусном растворе

Свежий перец Раствор: на 1 л воды 0,2 л 8 % уксуса, 1 ложка сахара, 1 чайная ложка соли

У плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы с семенами, плоды хорошо промывают и удаляют семена. Вставляют их один в другой, как кульки,

раскладывают по нагретым чистым банкам, заливают горячим раствором (указанные компоненты смешивают и разогревают почти до кипения) и банки закрывают. Затем их устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

При употреблении перец заполняют мясным фаршем.

Перец, стерилизованный в томатном соке (полуфабрикат)

Свежий сладкий перец Заливка: 1 кг зрелых, сочных и хорошо окрашенных помидоров, 25 г соли, 0,1 л 8 % уксуса, 30 г сахара

Промытые помидоры разрезают на куски, разваривают при температуре около 80 оС, сразу же протирают и добавляют остальные добавки. У плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы с семенами, плоды хорошо промывают и удаляют оставшиеся семена.

Перец раскладывают по нагретым чистым банкам, заливают горячим томатным соком, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния объемом 0,7 - 0,9 л:

разогрев до 90 оС - 20 минут,

стерилизация при 90 оС - 25 минут,

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

При употреблении перец заполняют мясом. При отваривании к нему подливают томатный сок.

Стерилизованный печеный перец

2 кг свежего перца Заливка: 0,8 л воды, 0,2 л 8 % уксуса, 20 г соли, 100 г сахара, 5 горошин черного перца, 1/2 лаврового листа

Ополоснутый и обсушенный перец обжаривают на разогретой плите или в духовке, при этом кожура не должна потемнеть. Сразу же после обжаривания его укладывают в глубокую кастрюлю, прикрывают крышкой и оставляют немного постоять. Затем плоды перца очищают, удаляют плодоножки и сердцевину, раскладывают по нагретым чистым банкам и заливают горячей заливкой (указанные компоненты смешивают и доводят почти до кипения). Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают

(по способу В).

Стерилизованный перец, нафаршированный краснокочанной капустой

6 плодов перца средней величины, 1 кг краснокочанной капусты, 20 г соли, 30 г сахара Заливка: 0,4 л воды, 0,2 л 8 % уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист

Мелко накрошенную очищенную капусту солят, подслащивают, хорошо промешивают и оставляют на 2 часа стоять.

Из обмытых плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы с семенами и плоды перца хорошо ополаскивают, чтобы удалить все семена. Плоды перца заполняют подготовленной капустой, раскладывают по двухлитровым банкам и заливают горячей заливкой (приведенные компоненты смешивают и доводят почти до кипения). Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. За 25 минут их разогревают до 90 оС и стерилизуют в течение 35 минут.

Так же можно стерилизовать красный перец (Капию), заполненный белокочанной капустой.

Квашеный перец

Свежий зрелый, хорошо окрашенный перец Раствор: на 1 л воды 80 г соли

Из ополоснутых плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы, плоды перца промывают и удаляют семена. Затем ими набивают двухлитровые или пятилитровые банки и заливают холодным или теплым соленым раствором так, чтобы весь перец был полностью затоплен. Банки завязывают пергаментной бумагой и устанавливают примерно на неделю в место с температурой около 20 оС, затем их переставляют в место с температурой около 15 оС.

Перец заквашивается примерно за 3 недели. После заквашивания пергаментную бумагу хорошо затягивают и банки помещают в прохладное место. Их следует быстро употребить, особенно в теплые месяцы. Перед употреблением их ополаскивают.

Стерилизованный квашеный перец

Квашеный перец (приготовленный по предыдущему способу) Заливка: на 1 л воды 0,2 - 0,25 л 8 % уксуса, 100 г сахара

Заквашенный перец ополаскивают, раскладывают по нагретым чистым банкам, заливают горячей заливкой и банки закрывают. Устанавливают в стерилизационный бак с горячей

водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Сушеный перец

Свежий плотный красный, зеленый или желтый перец

Плоды перца нанизывают на прочную нить так, чтобы они не соприкасались и имели достаточно воздуха. Их развешивают на крытом продуваемом месте и засушивают. Засушенные плоды должны быть хрупкими.

Перед употреблением перец ополаскивают, замачивают в теплой воде, чтобы он набух и размягчился и удаляют сердцевину. Его можно заполнить мясом (с томатным соусом) или покрошить на дольки и добавить в мясные блюда.

Перец можно сушить также порезанным: очищенные, с удаленными семяносцами и семенами плоды перца разрезают на 2 или 4 части или на полоски, погружают в кипящую воду и варят около 10 минут при спокойном кипении. Затем их оставляют хорошо обсохнуть, раскладывают на решетках (по способу Р) и сушат в духовке или в сушилке при температуре сначала 50 оС, затем 60 оС и досушивают снова при 50 оС.

Замороженный перец

Хорошо вызревший, свежий зеленый, желтый или красный перец

Перец можно заморозить целым или покрошенным.

Целый перец (используют для заполнения): из плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы, плоды хорошо промывают, при этом удаляют семена. После обсыхания их вставляют один в другой и свободно замораживают. Замороженными их заворачивают в фольгу и укладывают в морозильник.

Куски перца (используют для приготовления лечо и мясных соусов): Очищенные плоды (см. выше) подсушивают, разрезают на куски, их можно отварить в подсоленной воде (тройное количество воды по отношению к объему перца) в течение 5 минут, немедленно охладить в холодной воде, оставить на сите хорошо обсохнуть, при необходимости еще подсушить на сложенном полотенце. Куски разложить по полиэтиленовым мешкам так, чтобы в них осталось как можно меньше воздуха, и заморозить.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПЕТРУШКА
.G.GLAV50.TIF;1.92";0.765";TIFF

В домашних условиях консервируют корень петрушки, засыпанный солью, совместно с другими корнеплодами, а ботву петрушки засыпают солью или сушат или замораживают.

Петрушка, засыпанная солью

Свежая, незавявшая петрушка, соль (на 1 кг петрушки 200 - 250 г) Петрушку очищают, разрезают на мелкие куски и в миске смешивают с солью. Засоленную петрушку раскладывают по сухим чистым банкам, сверху насыпают тонкий слой соли и банки закрывают металлическими крышками (Омния) или завязывают целлофаном.

Сушеная петрушка

Свежая петрушка

Петрушка промывают в воде, оставляют хорошо обсохнуть, расстилают тонким слоем на противне, застеленном пергаментной бумагой или на решетке и сушат в приоткрытой, мало прогретой духовке или сушилке при температуре до 40 оС, возможно, на дворе в тени. Засушенную петрушку разминают, раскладывают по банкам или коробкам и плотно закрывают. Хранят в сухом месте.

Замороженная петрушка (ботва)

Свежая зеленая петрушка

Петрушку промывают в воде, оставляют хорошо обсохнуть, затем подсушивают на сложенном полотенце, мелко крошат и раскладывают:

- по маленьким полиэтиленовым мешкам, выжимают из них воздух, завязывают и кладут замораживать;

- по формочкам для льда, хорошо уплотняют, заливают водой и ставят замораживать. Затем их выбивают и раскладывают по мешкам, обозначают и укладывают в морозильник.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПОМИДОР .G.GLAV51.TIF;1.92";1.053";TIFF

Из красных помидоров готовят многочисленные консервы: стерилизованные в сладкокислой заливке (вызревшие, твердые помидоры с тонкой кожурой), стерилизованные в собственном соку или как составная часть лечо, целиковые в уксусной заливке, стерилизованные в овощных смесях, пюре, сок, кетчуп с различными добавками, приправы, мармелад и джем, а также их замораживают.

Из зеленых помидоров готовят компот, их засахаривают или добавляют в овощные смеси.

Стерилизованные красные помидоры

Твердые, хорошо вызревшие помидоры с тонкой кожурой Пряности (порции на литровую банку): 1/2 лаврового листа, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного

перца, 2 горошины душистого перца Заливка: на 1 л воды 0,15 л 8 % уксуса, 25 г соли, 50 г сахара

Промытые помидоры постепенно погружают на дуршлаге в кипящую воду, через 2 минуты вынимают, погружают в холодную воду, вынимают и рукой или ножом удаляют кожуру. Помидоры можно также консервировать неочищенными, очень твердые помидоры можно порезать на четверти или на толстые пластины. Приготовленные помидоры раскладывают по банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями, заливают горячей заливкой и закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованные помидоры в собственном соку

Хорошо вызревшие красные помидоры, уксус

Помидоры хорошо промывают, твердые раскладывают по нагретым чистым банкам, мягкие помидоры раздавливают, перекладывают ими в банках твердые помидоры и в каждую банку добавляют чайную ложку уксуса. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 30 минут, банки объемом 0,5 л - 25 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Твердые помидоры используются в качестве гарнира к мясным и яичным блюдам, из мелких готовят супы, соуса или их отжимают и пьют как томатный сок.

Помидоры в уксусной заливке

Очень твердые красные помидоры, средней величины или мелкие Пряности (порции на литровую банку): 3 горошины душистого перца, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 1 лавровый лист, 2 горошины черного перца Заливка: на 1 л 8 % уксуса 0,25 л воды и 35 г соли

Заливку доводят до кипения и оставляют охлаждаться. Промытые помидоры раскладывают по банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями и заливают холодной заливкой так, чтобы они были полностью затоплены.

Чтобы помидоры не всплыли наверх, их закрепляют буковыми вкладышами. Банки завязывают смоченной

пергаментной бумагой или двойным целлофаном и убирают в прохладное темное место. Помидоры получаются очень кислыми.

Томатное пюре

Полностью вызревшие красные помидоры На 1 кг пюре 30 г сахара и 20 г соли У промытых помидоров удаляют плодоножки, их разрезают на куски, укладывают по частям в низкую кастрюлю, подливают 2 ложки воды и при постоянном помешивании помидоры разваривают и выпаривают до половины объема. Горячие помидоры протирают, добавляют сахар и соль, доводят до кипения и горячим пюре заполняют нагретые стеклянные или жестяные банки. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации четверть литровых банок:

10 минут - разогрев до 95 оС,

30 минут - стерилизация при 95 оС.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Томатный сок

Хорошо вызревшие, сочные и хорошо окрашенные помидоры На 1 л сока 10 г соли и около 1 - 2 ложек сахара

Томатный сок можно приготовить из сырых или из разваренных помидоров. Промытые помидоры разрезают на куски и протирают через мелкое сито. Если хотят получить нежнейший сок, то протертые помидоры оставляют протекать через какую-нибудь редкую ткань. В сок добавляют соль и по вкусу сахар. Сок доводят до кипения, сразу же разливают по хорошо прогретым стеклянным или жестяным банкам, закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации полулитровых банок:

10 минут - разогрев до 95 оС,

20 минут - стерилизация при 95 оС.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Кетчуп

3 кг полностью вызревших, мягких красных помидоров, 0,2 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 30 г соли, 4 гвоздики, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 500 г лука

Промытые помидоры и очищенный лук разрезают на куски, добавляют соль, ополоснутые пряности и отваривают до кашеобразного состояния. Горячую кашу отжимают и при постоянном помешивании выпаривают до густоты кетчупа. Затем добавляют уксус и сахар, еще кратко отваривают и горячим разливают по хорошо прогретым бутылкам. Бутылки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей

водой и стерилизуют.

Время стерилизации четверть литровых бутылок:

15 минут - разогрев до 95 оС,

20 минут - стерилизация при 95 оС,

большие бутылки стерилизуют на 5 - 10 минут дольше.

По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу В).

Кетчуп с яблоками и сладким перцем

1,5 кг полностью вызревших, мягких красных помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1/4 л 8 % уксуса, 100 - 150 г сахара, 30 г соли, 10 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца По вкусу: чеснок или чабер

Промытые помидоры и очищенный лук разрезают на куски, яблоки разрезают пополам, удаляют сердцевину, плодоножки и чашелистики, у перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы, перец хорошо промывают, удаляют семена и разрезают на куски. Приготовленные овощи и яблоки заливают несколькими ложками воды и при постоянном помешивании разваривают до кашеобразного состояния. Все это протирают через мелкое сито, добавляют пряности, завязанные в редкую ткань, и при постоянном помешивании смесь выпаривают до густоты кетчупа. Добавляют соль, сахар, уксус и по вкусу измельченный чеснок или мелко нарезанный свежий или растертый сушеный чабер и горячий кетчуп разливают по сильно нагретым бутылкам. Бутылки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации четверть литровых бутылок:

15 минут - разогрев до 95 оС,

20 минут - стерилизация при 95 оС,

большие бутылки стерилизуют на 5 - 10 минут дольше.

По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу В).

Кетчуп с луком и яблоками

3 кг полностью вызревших, мягких красных помидоров, 2 кг яблок, 500 г лука, 40 г соли, 0,25 л 8 % уксуса, 200 г сахара Пряности: 4 гвоздики, кусочек палочки корицы, 12 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца или 15 г горчичных семян, 1 зубчик чеснока, 1 - 2 чайной ложки карри, 8 горошин черного перца

Промытые помидоры разрезают на куски, яблоки разрезают пополам и удаляют сердцевину, лук разрезают на кружочки, укладывают в кастрюлю, подливают 2 ложки воды и при частом помешивании разваривают до кашеобразного состояния. Протирают все через мелкое сито, добавляют пряности,

завязанные в редкую ткань и при постоянном помешивании выпаривают до густоты кетчупа. Добавляют соль, сахар и уксус, еще кратко отваривают, удаляют пряности и горячий кетчуп разливают по сильно нагретым бутылкам. Бутылки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации четверть литровых бутылок:

15 минут - разогрев до 95 оС,

20 минут - стерилизация при 95 оС,

большие бутылки стерилизуют на 5 - 10 минут дольше.

По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу В).

Томатный соус

2 кг вызревших красных помидоров, 2 луковицы, 30 г соли, 1/2 чайной ложки молотой паприки, 120 г сахара, 0,15 л 8 % уксуса, 3 гвоздики, 5 горошин черного перца, молотый красный перец, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, маленький кусочек имбиря

Ополоснутые пряности погружают в уксус, доводят до кипения и после снятия с плиты оставляют на 2 часа под крышкой выщелачиваться. Промытые помидоры и очищенный лук разрезают на куски, лук на тонкие пластинки, укладывают в низкую, очень широкую кастрюлю и при постоянном помешивании разваривают до кашеобразного состояния. Смесь протирают через мелкое сито, добавляют соль, молотый красный перец и паприку и при спокойном кипении при периодическом помешивании выпаривают до густоты томатного соуса. Добавляют процеженный уксус и сахар, еще кратко отваривают и немедленно разливают по сильно нагретым бутылкам. Их немедленно закрывают вываренными пробковыми затычками и после охлаждения затычки смачивают в разогретом парафине.

Используют как добавку к мясным блюдам или бутербродам.

Джем из помидоров

1 кг хорошо вызревших, мягких красных помидоров, 800 г сахарного песка, 4 ложки лимонного сока (или 1/2 чайной ложки лимонной кислоты), 1/2 чайной ложки молотого имбиря

Ополоснутые помидоры погружают на несколько секунд в кипящую воду, вынимают, погружают в холодную воду, снова вынимают и удаляют кожуру. Помидоры разрезают на четверти, присыпают сахаром и оставляют в холодильнике на 2 часа. Затем их разваривают в большой кастрюле до густоты джема, добавляют лимонный сок (кислоту) и имбирь и еще кратко отваривают. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют

крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Мармелад из помидоров

1 кг зрелых красных помидоров, 1 апельсин, 700 г сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, кусочек корицы и имбиря, 2 ложки воды

Промытые помидоры разрезают на куски, к ним подливают воды и при частом помешивании разваривают до кашеобразного состояния. Тонко снятую корку с хорошо промытого апельсина отваривают в 3 ложках воды и затем очень мелко крошат. Горячие разваренные помидоры протирают через мелкое сито, добавляют апельсиновую корку, апельсиновые косточки и пряности, завязанные в кусок редкой ткани, и варят при частом помешивании, чтобы каша достаточно загустела. Затем удаляют пряности, добавляют сахар и лимонную кислоту, растворенную в ложке воды, и еще кратко отваривают. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Приправа из помидоров

1 кг красных помидоров, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, кусочек имбиря, 4 горошины черного перца, кусочек корицы, 2 крупные луковицы, 200 г яблок, щепотка соли, 200 г изюма, 200 г сахара, 0,1 л 8 % уксуса

Промытые помидоры разрезают на пластины, лук на мелкие куски, яблоки очищают, удаляют сердцевину и разрезают на мелкие куски. Лук отваривают в 3 ложках уксуса до размягчения, добавляют помидоры, яблоки, соль, перебранный и ополоснутый изюм и пряности, завязанные в куске редкой ткани, и при частом помешивании отваривают до размягчения. Затем добавляют остаток уксуса и сахар и варят дальше, чтобы смесь приобрела густоту джема. Удаляют пряности, кипящую приправу разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью. Хранят в прохладном темном месте.

Острая приправа из помидоров

1 кг красных помидоров, 700 г лука, 700 г тыквы или патиссонов, 1 зубчик чеснока, 1,5 кг яблок, 50 г сахара, 30 г соли, кусочек корицы, 4 чайные ложки без верха молотого красного

перца, 2 чайные ложки без верха, 30 г горчичных семян, 0,3 л 8 % уксуса Промытые помидоры обдают кипящей водой, немедленно погружают в холодную воду, вынимают, очищают и разрезают на куски. Лук разрезают на пластинки, тыкву (патиссоны) освобождают от кожуры, а мякоть нарезают мелкими кусками, очищенный чеснок разрезают на пластины. Приготовленные овощи посыпают солью и сахаром и оставляют на ночь в холодильнике. Яблоки очищают, удаляют сердцевину и разрезают на куски; их добавляют к овощам одновременно с пряностями, завязанными в кусок редкой ткани, и с уксусом и очень спокойно варят в течение 2 - 3 часов, чтобы смесь загустела. Кипящей приправой заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Компот из зеленых помидоров

Свежие мелкие зеленые помидоры Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 кружка лимона, маленький кусочек апельсиновой корки, 1 - 2 гвоздики, кусочек стручка ванили Заливка первая: 1/2 л воды,1/4 л 8 % уксуса Заливка вторая: на 1 л воды 400 г сахара

Промытые помидоры разрезают поперек на половинки или на тонкие пластинки, укладывают в кастрюлю и заливают первой заливкой так, чтобы все помидоры были затоплены. Помидоры с заливкой убирают на 12 часов в прохладное место. Перед варкой помидоры отцеживают и оставляют обсохнуть. Затем готовят вторую заливку: воду с сахаром доводят до кипения, постепенно в ней отваривают помидоры (около 10 минут) и после этого вынимают. На дно нагретых чистых банок укладывают кружки хорошо промытых лимонов (косточки предварительно удаляют), тонко срезанную апельсиновую корку, ополоснутые пряности, затем засыпают еще горячие отваренные помидоры и заливают все горячей сахарной заливкой. Банки немедленно хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают по способу В.

Компот из зеленых помидоров (без стерилизации)

1 кг мелких зеленых помидоров Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 кружка лимона, маленький кусочек

апельсиновой корки, 1 - 2 гвоздики, маленький кусочек палочки корицы, кусочек стручка ванили Заливка (точная порция на 1 кг помидоров): 0,6 л воды, 0,2 л 8 % уксуса, 650 г сахара

Промытые помидоры разрезают поперек на половинки или на толстые пластины, укладывают в кастрюлю и заливают раствором воды, уксуса и сахара. В этом растворе помидоры оставляют на 24 часа. Затем раствор сливают, доводят до кипения, по частям обваривают в нем помидоры "до стекловидности" и деревянной ложкой вынимают. Помидоры раскладывают по сухим нагретым чистым банкам, добавляют кружки хорошо промытого лимона и ополоснутые пряности. Раствор выпаривают до половины объема и кипящим выливают на помидоры. Банки сразу же закрывают и переворачивают вверх дном. После охлаждения банки убирают в прохладное темное место.

Для данного способа консервирования лучше всего использовать банки Омния или Twist-off.

Засахаренные зеленые помидоры

1 кг зеленых помидоров Раствор первый: 0,6 л воды, 0,15 л 8 % уксуса Раствор второй: 2 кг сахарного песка, 1,5 л воды, кусочек палочки корицы, 2 гвоздики, кусочек стручка ванили

Промытые зеленые помидоры разрезают на мелкие кубики или призмочки, заливают первым раствором и оставляют на 12 часов. Затем помидоры отцеживают, оставляют обсохнуть и в чистой воде отваривают 10 минут. Между тем отваривают добавки для второго раствора, добавляют обсохшие помидоры и варят, чтобы раствор слегка загустел. Помидоры в нем оставляют на ночь. На второй день раствор с помидорами кратко отваривают и оставляют еще на ночь. На третий день помидоры варят так долго, чтобы раствор приобрел густоту сиропа. Помидоры можно вынуть деревянной ложкой, оставить хорошо обтечь, затем разложить тонким слоем на тарелке и оставить обсохнуть, обвалять в сахаре и разложить по коробочкам. Или помидоры сразу же после окончания варки перекладывают в нагретые чистые банки, заливают горячим раствором. Банки немедленно закрывают и переворачивают вверх дном.

Приправа из зеленых помидоров

1,5 кг зеленых помидоров, 200 г яблок, 300 г лука, 150 г чернослива, 180 г сахара, 1 чайная ложка желтых горчичных семян, 1 чайная ложка молотого черного и душистого перца, 0,1 л 8 % уксуса

У помидоров удаляют плодоножки и их промывают, яблоки очищают, разрезают пополам и удаляют сердцевину, лук очищают и все пропускают через мясорубку. Смесь солят и оставляют на ночь. Чернослив замачивают в холодной воде и тоже оставляют

на ночь. На следующий день сливают жидкость из помидорной смеси и воду с чернослива. У чернослива удаляют косточки, его мелко нарезают и добавляют к помидорам. К приготовленной смеси добавляют сахар, уксус и пряности, завязанные в кусок редкой ткани, и при периодическом помешивании медленно варят, чтобы смесь загустела. Кипящей приправой заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью. Хранят в прохладном темном месте.

Замороженные помидоры

Только что созревшие, плотные, хорошо окрашенные помидоры

Помидоры промывают, хорошо обсушивают, свободно раскладывают одним слоем на подносе из искусственного материала и как можно быстрее замораживают. Почти замороженные помидоры раскладывают по полиэтиленовым мешкам, быстро выжимают из них воздух, завязывают резинками и домораживают.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF РЕВЕНЬ
.G.GLAV52.TIF;1.92";0.774";TIFF

Из ревеня можно приготовить мармелад, компот или полуфабрикат для приготовления начинки для выпечки. Из-за высокого содержания щавелевой кислоты, с точки зрения здравоохранения, его нельзя употреблять слишком много.

Ревеневый компот

1 кг ревеня, 500 г сахара

Промытые черешки ревеня очищают, разрезают на кусочки длиной около 2 см и засыпают сахаром. Затем ревень подогревают, чтобы выпустил сок, раскладывают по нагретым чистым банкам и немедленно закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 оС - 20 минут, стерилизация при 85 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают по способу В.

Ревеневый мармелад

1 кг очищенного ревеня, 700 г сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, кусочек лимонной корки, 20 г пектинового порошка Промытый ревень очищают, удаляют твердые концы, разрезают на кусочки и обдают кипящей водой. После обсыхания добавляют тонко снятую и мелко накрошенную лимонную корку,

подливают 2 ложки воды и варят, чтобы ревень разварился. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с тремя ложками сахарной пудры, отваривают около 1 минуты, добавляют остаток сахара и варят до густоты мармелада. В конце добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды, кипение не прерывают и кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ревеневый мармелад с имбирем

1 кг очищенного ревеня, 1 кг сахара, кусочек целого имбиря

Промытый ревень очищают, взвешивают, разрезают на куски, обдают кипящей водой и оставляют обсыхать. Ревень укладывают слоями в тарелку, пересыпают сахаром и оставляют на ночь. На следующий день смесь перекладывают в кастрюлю, добавляют имбирь, завязанный в редкую ткань и при постоянном помешивании варят около 20 минут, чтобы мармелад начал желировать (по способу D). Имбирь удаляют, кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью. Хранят в прохладном темном месте.

Ревеневая начинка

Свежий ревень, сахарный песок

У промытого ревеня удаляют твердые концы, его очищают и разрезают на куски. Обдают кипящей водой, после обсыхания укладывают в кастрюлю, подливают 2 ложки воды, подсыпают немного сахара и разваривают. При частом помешивании ревень слегка выпаривают, а затем кипящим разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF РЕДИС .G.GLAV54.TIF;1.92";1.246";TIFF

В домашних условиях редис можно консервировать в сладкокислой заливке или в овощных смесях.

Редис в сладкокислой заливке

Мелкий круглый редис Пряности (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца Заливка: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 80 г сахара

У редиса тщательно обрезают ботву и корни, его хорошо промывают, можно очистить (неочищенный редис после стерилизации меняет окраску на красно-коричневую), по частям засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 10 г соли) и отваривают почти до размягчения. Затем его отцеживают и рассыпают по банкам. Из воды, в которой отваривали редис, готовят заливку: ее разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию соли снижают на количество соли, использованное для отваривания), сахар и доводят до кипения. Затем добавляют уксус, снова доводят до кипения и выливают на редис. В банки закладывают ополоснутые пряности, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Приблизительное количество на банку 0,7 л: 400 г очищенного редиса, 0,3 л заливки.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF СВЕКЛА

КРАСНАЯ .G.GLAV33.TIF;1.92";1.333";TIFF

Для консервирования пригодна хорошо окрашенная мелкая свекла без белых полосок на срезе. Консервируют ее стерилизацией в сладкокислой заливке.

Стерилизованная красная свекла

Ярко окрашенная красная свекла без белых полосок Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки фенхеля или 1/4 чайной ложки аниса, 30 г хрена Заливка I - при закладке 60 % красной свеклы и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 г сахара Заливка II - при закладке 75 % красной свеклы и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

Корнеплоды красной свеклы сначала слегка отмачивают в воде, затем их хорошо промывают, закладывают в кастрюлю, заливают кипящей водой и отваривают до размягчения. Мягкие корнеплоды очищают, разрезают - лучше зубчатым ножом - на призмочки или на мелкие кубики, раскладывают по нагретым чистым банкам, добавляют хрен, нарезанный на тонкие пластинки, ополоснутые пряности и заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20

минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF СЕЛЬДЕРЕЙ .G.GLAV30.TIF;1.92";1.635";TIFF

В домашних условиях сельдерей стерилизуют в сладкокислой заливке, корнеплоды и ботву засушивают. Для консервирования сельдерей должен быть твердым, с белой мякотью без полостей и рыжих пятен.

Сельдерей в сладкокислой заливке

Свежий твердый сельдерей с белой мякотью без полостей Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 2 среза луковицы Заливка I - при закладке 60 % сельдерея и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 70 г сахара Заливка II - при закладке 75 % патиссонов и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара.

Сельдерей сначала слегка замачивают в холодной воде, затем его хорошо промывают, очищают, ополаскивают, разрезают на пластинки толщиной около 7 мм или на мелкие призмочки или кубики. Сразу же погружают в кипящую воду с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды) и при спокойном кипении отваривают почти до размягчения. Сельдерей вынимают, в дуршлаге ополаскивают холодной водой, после обсыхания рассыпают по нагретым чистым банкам, на дно которых укладывают ополоснутые пряности, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О), хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 95 оС - 20 минут, стерилизация при 95 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 30 минут, банки объемом 0,5 л - 25 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Сельдерей можно также стерилизовать с добавкой растительного масла (2 ложки на литровую банку); при этом сельдерей приобретает лучший вкус. Учитывая склонность растительного масла к окислению, которое вызывает его прогоркание, этот способ нельзя рекомендовать. К сельдерею можно также добавить кусочек имбиря, веточку базилика или тимьяна.

Сушеный сельдерей (корнеплоды)

Свежие корнеплоды сельдерея

Сельдерей слегка отмачивают в холодной воде, затем его хорошо промывают, очищают, ополаскивают, разрезают на 2 или 4 части и отваривают в воде, чтобы он размягчился и легко соскальзывал с вилки. Затем его разрезают на тонкие пластины, призмочки или кубики, раскладывают тонким слоем на решетке и сушат в духовке или сушилке при 60 оС, затем при 70 оС и досушивают при 60 оС. Правильно засушенный сельдерей должен быть упругим, резиноподобным, на срезе не должно быть влаги. Хранят его в целлофановых пакетах и в хорошо закрывающихся коробках.

Сушеная ботва сельдерея

Свежая ботва сельдерея

Из ботвы удаляют пожелтевшие и поврежденные листья, ее промывают в воде, оставляют хорошо обсохнуть и разрезают на куски длиной около 10 см. Затем расстилают тонким слоем на противне, застеленном бумагой или на решетке и сушат в слабо прогретой, полуоткрытой духовке или в сушилке при температуре до 40 оС, возможно под навесом в тени. Засушенная ботва должна быть зеленой, легко ломающейся. Ее разминают, рассыпают по баночкам и плотно закрывают. Хранят в сухом месте.

Ботва сельдерея, засыпанная солью

Свежая, незавявшая ботва На 1 кг ботвы 200 - 250 г соли

Ботву в сухом виде очищают, крошат на мелкие куски и в тазу смешивают с солью. Затем раскладывают по сухим чистым банкам, сверху насыпают тонкий слой соли и банки хорошо закрывают.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF СПАРЖА .G.GLAV39.TIF;1.92";0.583";TIFF

В домашних условиях спаржу консервируют стерилизацией в сладкокислой заливке.

Спаржа в сладкокислой заливке

Свежие побеги спаржи в диаметре не менее 15 мм Заливка: на 1 л воды 0,15 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 20 г соли Спаржу промывают, твердые концы обрезают, плотную нижнюю часть соскребают. Спаржу связывают белой нитью в маленькие пучки, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г на 1 л воды) и отваривают до размягчения. Мягкую спаржу вынимают, после обсыхания удаляют нить и спаржу раскладывают по банкам головками вверх, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О), банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25

минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Аналогично можно консервировать и обломки спаржи.

Спаржу используют для приготовления салата или ее обливают майонезом и подают как гарнир.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF УКРОП .G.GLAV42.TIF;1.92";1.063";TIFF

Укроп засыпают солью, стерилизуют в слабокислой заливке, консервируют без стерилизации в крепкой уксусной заливке. Также его сушат или замораживают. Для консервирования пригоден укроп высотой около 20 см, не начавший цвести.

Стерилизованный укроп в слабокислой заливке

Веточки свежего молодого укропа. Заливка: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 50 г сахара, 30 г соли

Короткие веточки молодого укропа постепенно ополаскивают на дуршлаге и оставляют обсохнуть. Затем их тесно раскладывают по маленьким баночкам, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О), закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации четверть литровых банок:

20 минут - разогрев до 90 оС,

25 минут - стерилизация при 90 оС,

По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу В).

Укроп в уксусной заливке

Стебли молодого укропа Заливка (на 1 кг очищенного укропа): 1/3 л 8 % уксуса, 2 ложки воды, 15 г соли

Укроп промывают в холодной воде и оставляют хорошо обсохнуть. Затем его раскладывают по чистым банкам и хорошо уплотняют. Заливают прокипяченной и охлажденной уксусной заливкой. Банки хорошо завязывают двойным смоченным целлофаном или пергаментной бумагой и убирают в холодное место.

Укроп, засыпанный солью

1 кг очищенного укропа, 200 - 250 г соли

Мелкие стебли молодого укропа ополаскивают холодной водой, оставляют хорошо обсохнуть, можно положить на полотенце, а воду из них вытряхнуть. Просушенный укроп мелко нарезают, смешивают с солью, оставляют немного постоять, а затем плотно раскладывают по маленьким баночкам. Поверхность укропа засыпают тонким слоем соли и баночки завязывают двойным целлофаном или пергаментной бумагой. Хранят в сухом

прохладном месте.

Замороженный укроп

Свежий зеленый укроп

Промытый укроп высушивают и замораживают целым или мелко покрошенным. Целый укроп раскладывают по полиэтиленовым мешкам, оставляют замораживаться, затем его раздавливают валиком, рассыпают по коробочкам и укладывают в морозильник. Покрошенный укроп раскладывают по полиэтиленовым мешкам, выжимают из них воздух, закрывают резинками и оставляют замораживаться, или укроп раскладывают по формочкам для льда и заливают водой. Оставляют их замерзнуть, затем выбивают и раскладывают по мешкам, обозначают, завязывают резинками и укладывают в морозильник.

Сушеный укроп

Мелкие стебли молодого укропа

Стебли ополаскивают холодной водой, оставляют хорошо обсохнуть, связывают маленькими пучками и сушат на спокойном солнце или в тени на сквозняке. Засушенный укроп разминают и раскладывают по баночкам с завинчивающимися крышками или по хорошо закрывающимся коробочкам.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ФАСОЛЬ .G.GLAV36.TIF;1.92";0.933";TIFF

Для консервирования пригодна фасоль желтостручковая или зеленостручковая. Она должна быть молодой, с еще не развитыми белыми семенами. В домашних условиях ее стерилизуют в сладкокислой заливке, засыпают солью или сушат или замораживают.

Стерилизованная фасоль в сладкокислой заливке (для приготовления салата)

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 30 г соли Пряности (порции на литровую банку): 1/2 лаврового листа, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца или чабер

У фасоли обрезают плодоножки и носики, удаляют волокна, тщательно промывают и постепенно погружают в кипящую воду, которую слегка подсаливают (10 г соли на 1 л воды). Фасоль отваривают почти до размягчения (около 5 минут), затем вынимают, после обсыхания ее разрезают на косые полоски, раскладывают по мокрым чистым банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями и немедленно заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Лучший вкус имеет стерилизованная фасоль с добавлением растительного масла (2 ложки на литровую банку). Учитывая склонность масла к окислению, которое способствует его прогорканию, этот способ нельзя рекомендовать.

Стерилизованная фасоль в сладкокислой заливке (для тепловой обработки)

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами Заливка: на 1 л воды 0,2 л 8 % уксуса, 70 г сахара, 30 г соли

У фасоли обрезают плодоножки и носики, удаляют волокна, ее тщательно промывают и постепенно погружают в кипящую подсоленную воду (10 г на 1 л воды). Фасоль отваривают почти до размягчения (около 5 минут), затем ее вынимают, разрезают на косые полоски, рассыпают по горячим чистым банкам и сразу же заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в литровых банках: 20 минут - разогрев до 90 оС, 30 минут - стерилизация при 90 оС,

По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу В).

Фасоль, стерилизованная в рассоле

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами Заливка: на 1 л воды 20 г соли

У фасоли удаляют плодоножки, носики и волокна, ее ополаскивают и постепенно погружают в кипящую воду, в которой ее отваривают почти до размягчения. Немедленно охлаждают в холодной воде, отцеживают и после обсыхания раскладывают по банкам, Затем ее заливают кипящей заливкой, укрепляют крышки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 100 оС - 20 - 25 минут, стерилизация при 100 оС: - 55 - 60 минут,

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

На следующий день стерилизацию повторяют при той же температуре в течение 45 - 50 минут. Для долгого хранения стерилизацию повторяют еще через 2 дня (45 - 50 минут).

Фасоль, засыпанная солью

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами На 1 кг фасоли 300 г соли и 0,1 л воды

У фасоли удаляют плодоножки, носики и волокна, ее хорошо промывают и после обсыхания разрезают на косые полоски длиной около 20 мм. Затем их погружают в кипящую подсоленную воду (20 г на 1 л воды), отваривают 4 6 минут, вынимают, ополаскивают холодной водой и оставляют хорошо обсохнуть. Фасоль смешивают с солью, раскладывают по чистым банкам и заливают водой. Банки завязывают смоченным двойным целлофаном или пергаментной бумагой и убирают в прохладное место.

Сушеная фасоль

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами

У фасоли удаляют плодоножки, носики и волокна, ее ополаскивают и отваривают в воде около 15 минут. Затем ее вынимают, оставляют обсохнуть, раскладывают на решетках и сушат в духовке или сушилке сначала при 50 оС, потом температуру слегка повышают; досушивают фасоль снова при низкой температуре. Готовая фасоль должна быть хрупкой.

Замороженная фасоль

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами

У фасоли удаляют плодоножки, носики и волокна, ее хорошо промывают и после обсыхания разрезают на косые полоски длиной около 20 мм. Затем ее погружают в кипящую подсоленную воду (лучше тройное количество воды по отношению к объему фасоли), доводят до кипения, отваривают около 5 минут, отцеживают, быстро охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть на сите. Ее раскладывают по мешкам или коробкам и замораживают по способу, приведенному на стр. 92.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ХРЕН .G.GLAV43.TIF;1.92";0.918";TIFF

Хрен можно стерилизовать в сладкокислой заливке и его можно законсервировать с различными добавками.

Хрен в сладкокислой заливке

400 г очищенного хрена, 80 г сахарного песка, 10 г соли, 0,04 л 8 % уксуса, 0,2 л воды

Воду кипятят с сахаром и солью, добавляют уксус и снова доводят до кипения. Хрен мелко настругивают, обдают кипящим раствором, сразу же раскладывают по нагретым чистым банкам и закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации полулитровых банок: 20 минут -

разогрев до 90 оС, 25 минут - стерилизация при 90 оС,

По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу В).

Хрен, стерилизованный с яблоками

250 г протертого хрена, 5 г соли, 0,05 л 8 % уксуса, 3 - 4 г сахара, 3 чайные ложки воды, 70 г протертых яблок

Все компоненты смешивают, раскладывают по маленьким баночкам Омния (объемом 370 мл), закрывают крышками, устанавливают в стерилизационный бак с теплой водой, 20 минут разогревают до 90 оС и при данной температуре стерилизуют в течение 20 минут. Затем вынимают и охлаждают (по способу В).

Хрен, консервированный химически

800 г протертого хрена, 190 г 8 % уксуса, 80 г сахара, 150 г растительного масла, 15 г соли, 2 г бензоата натрия, 1 г пиросульфита калия

Все компоненты хорошо смешивают, раскладывают по сухим баночкам, завязывают двойным целлофаном и убирают в прохладное место.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЧЕРНЫЙ

КОРЕНЬ .G.GLAV32.TIF;1.92";0.785";TIFF

Черный корень имеет нежный вкус; в домашних условиях его можно консервировать в сладкокислой заливке.

Черный корень в сладкокислой заливке

Прямые черные корни с белой или пожелтевшей мякотью Пряности и добавки (порции на литровую банку): чайная ложка без горки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 1/2 луковицы, возможно 1 - 2 стручка острого перца Заливка I - при закладке 60 % черного корня и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 20 г соли, 100 г сахара Заливка II - при закладке 75 % черного корня и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 25 г соли, 120 г сахара

Черный корень тщательно промывают под текущей водой, затем счищают черный слой и немедленно погружают в воду, подкисленную лимонной кислотой (1 чайная ложка без верха на 1 л воды), чтобы он не потемнел. Очищенный корень разрезают на кружки, отваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) почти до размягчения, раскладывают по нагретым чистым банкам, на дно которых уложили ополоснутые пряности, перекладывают кружками лука и, возможно, кусочками острого перца и заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20

минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЧЕСНОК .G.GLAV34.TIF;1.92";1.295";TIFF

Чеснок, засыпанный солью

1 кг очищенного чеснока, 300 г соли

Чеснок очищают, каждый зубчик разрезают на тонкие пластины и раздавливают на специальном прессе. Приготовленный чеснок равномерно перемешивают с солью, плотно набивают в сухие чистые баночки (малого объема) и верхний слой покрывают тонким слоем соли. Баночки завязывают смоченным двойным целлофаном или пергаментной бумагой и убирают в прохладное место.

Стерилизованный чеснок

Свежий чеснок Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 25 г соли, 50 г сахарного песка Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1 горошина душистого перца, маленький кусочек лаврового листа, 2 горошины черного перца, 1/4 чайной ложки желтых горчичных семян, кусочек Капии

Зубчики чеснока очищают, ополаскивают, рассыпают по баночкам, добавляют ополоснутые пряности и Капию, заливают почти кипящей заливкой (приведенные добавки отваривают), баночки закрывают крышками и стерилизуют:

разогрев до 90 оС - 20 минут,

стерилизация при 90 оС - 20 минут.

По окончании стерилизации баночки немедленно охлаждают (по способу В).

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF СМЕШАННЫЕ

ОВОЩНЫЕ

САЛАТЫ .G.GLAV56.TIF;1.92";1.375";TIFF

Стерилизованная овощная смесь

В произвольном соотношении кольраби, морковь, фасоль, цветная капуста, огурцы, зеленый горошек Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 4 горошины черного перца Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Очищенные кольраби и морковь разрезают зубчатым ножом на различные геометрические фигуры (квадраты, прямоугольники, кружки и т.п.), фасоль разрезают на скошенные

полоски, огурцы зубчатым ножом на кружки, цветную капусту разделяют на соцветия, горошек вылущивают. Кольраби погружают в кипящую воду (10 г на 1 л соли), отваривают почти до размягчения, вынимают и оставляют обсохнуть. Цветную капусту погружают в кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой, отваривают почти до размягчения так, чтобы она легко соскальзывала с вилки, вынимают и оставляют обсохнуть. Отдельно отваривают до размягчения в слегка подсоленной воде также фасоль, горошек и морковь, отцеживают и оставляют обсохнуть. Если есть специальный инструмент для получения спирали, то морковь и кольраби отваривают до размягчения крупными кусками, а после отцеживания и обсыхания вырезают спирали. В спираль из кольраби вкладывают спираль из моркови. Приготовленные овощи раскладывают по банкам (по контуру укладывают украшения, в середину засыпают остальное), перекладывают ополоснутыми пряностями, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О), банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Дунайский салат

В произвольном соотношении огурцы, зеленые помидоры, мякоть красного или зеленого сладкого перца, лук и белокочанная капуста Пряности (порции на литровую банку): 1 лавровый лист, 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Промытый очищенный сладкий перец разрезают на полоски, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и отваривают 5 минут, затем его вынимают. У капусты удаляют поврежденные листья и кочерыжку и ее разрезают на полоски; погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отваривают 10 минут, затем отцеживают и оставляют обсохнуть. Промытые, очищенные огурцы разрезают на кружки, очищенный лук на тонкие полуколечки; помидоры разрезают пополам, отваривают до размягчения в подсоленной воде и раскладывают слоями вместе с другими овощами по нагретым чистым банкам. Овощи перекладывают ополоснутыми пряностями и заливают

горячей заливкой: к отвару, оставшемуся от перца, добавляют соль (порцию уменьшают на количество, использованное для отвара) и сахар, доводят до кипения, добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Зимний салат

Равные доли моркови, сельдерея, петрушки, белокочанной капусты Пряности (порции на литровую банку): 1/4 чайной ложки молотого красного перца или 1 - 2 стручка острого красного перца Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Очищенные корнеплоды разрезают на призмочки, капусту на квадратики. Сельдерей и петрушку погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и варят 15 минут (считая от начала кипения); затем отваривают морковь, также 15 минут. Капусту, порезанную на квадратики, погружают в кипящую, слегка подсоленную воду и варят 10 минут (от начала кипения). Овощи оставляют хорошо обсохнуть, затем раскладывают по банкам, добавляют пряности, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О) и закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Смешанный овощной салат I

Равные доли сладкого перца, сельдерея, лука, моркови Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 гвоздики, 3 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара Очищенный сладкий перец разрезают на полоски,

сельдерей и морковь на призмочки, лук на кружки. Сельдерей и морковь отдельно погружают в кипящую, слегка подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и варят (считая от начала кипения) 15 минут. Сладкий перец отваривают 5 минут в отваре, оставшемся от сельдерея. Приготовленные овощи и сырой лук раскладывают слоями по нагретым чистым банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями и заливают горячей заливкой: отвар от сельдерея и сладкого перца разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию соли снижают на количество, использованное для отваривания), сахар и доводят до кипения; быстро приливают уксус, снова доводят до кипения и выливают на овощи.

Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Смешанный овощной салат II

Равные доли белокочанной капусты, сладкого перца, лука и моркови Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 1/4 лаврового листа, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 гвоздика Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 - 100 г сахара

Очищенные капусту и сладкий перец разрезают на полоски, морковь на призмочки, лук на колечки. Сладкий перец погружают в кипящую, слегка подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отваривают 5 минут (от начала кипения), вынимают и оставляют обсохнуть. Приготовленную морковь погружают в кипящую, слегка подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отваривают 15 минут, отцеживают и оставляют обсохнуть. Также капусту погружают в кипящую, слегка подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отваривают 10 минут, отцеживают и оставляют обсохнуть. Отваренные овощи и сырой лук раскладывают слоями по горячим чистым банкам и перекладывают ополоснутыми пряностями. Отвар, оставшийся от перца, разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию уменьшают на количество, использованное для отваривания), сахар, доводят до кипения, добавляют уксус, снова доводят до кипения и выливают на овощи. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с

горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Овощной салат с грибами I

Равные доли сельдерея, сладкого перца, лука и грибов (например опят) Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, горошины душистого перца, 1 гвоздика Заливка I - при закладке 60 % овощей с грибами и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей с грибами и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

Очищенные грибы тщательно промывают, разрезают на куски, погружают в кипящую воду с добавкой соли (10 г соли на 1 л воды) и ложки уксуса, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут; затем их ополаскивают холодной водой и оставляют обсыхать. Очищенный лук разрезают на кружки. Очищенный сельдерей разрезают на призмочки, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), доводят до кипения, отваривают 15 минут и вынимают. Затем в той же воде отваривают 5 минут (считая от начала кипения) порезанный на полоски очищенный сладкий перец, его тоже вынимают и оставляют обсохнуть. Овощи и грибы раскладывают по банкам и перекладывают ополоснутыми пряностями. Отвар от сельдерея и перца разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию снижают на количество, использованное для отваривания), сахар и доводят до кипения. В кипящий раствор заливают уксус, снова доводят до кипения и выливают на овощи с грибами. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Овощной салат с грибами II

Равные доли белокочанной капусты, сладкого перца, лука и грибов Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 гвоздика Заливка I - при закладке 60 % овощей с грибами и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 %

уксуса, 20 г соли, 60 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей с грибами и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

Очищенные грибы тщательно промывают, разрезают на куски, погружают в кипящую воду с добавкой соли (10 г соли на 1 л воды) и ложки уксуса, доводят до кипения и варят 3 - 5 минут. Затем их ополаскивают холодной водой и оставляют обсохнуть. Очищенную капусту разрезают на лапшу или маленькие квадратики, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), доводят до кипения, варят 10 минут, отцеживают и оставляют обсохнуть. Также очищенный сладкий перец разрезают на мелкие полоски или кубики, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), доводят до кипения, отваривают 5 минут, вынимают и оставляют обсохнуть.

Заливку готовят из отвара, оставшегося от перца. Его разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию уменьшают на количество, использованное для отваривания), сахар и доводят до кипения. Затем добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Лук разрезают на кружки, раскладывают слоями вместе с овощами и грибами по прогретым чистым банкам, все перекладывают ополоснутыми пряностями и заливают горячей заливкой. Банки немедленно закрывают, станавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минтут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Пестрая овощная смесь в сладкокислой заливке

В произвольном соотношении огурцы, мелкие зеленые помидоры, крупный зеленый и красный сладкий перец, морковь, сельдерей, фасоль, лук Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 вишневых листа, 2 кружка хрена, 3 горошины черного перца, 1/2 лаврового листа, кусочек имбиря Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 80 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

У огурцов удаляют плодоножки и цветки, их замачивают примерно на час в холодной воде. Затем их промывают в нескольких водах (в первой воде, возможно, и со щеткой), чтобы последняя вода осталась чистой и оставляют обсохнуть; затем их крошат на пластины или узкие полоски. Промытые помидоры

разрезают поперек на половинки и отваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) до размягчения, вынимают и оставляют обсохнуть. Очищенную морковь разрезают на призмочки и отваривают до размягчения (10 15 минут) в подсоленной воде, очищенный сельдерей разрезают на призмочки и также отваривают в подсоленной воде (10 - 15 минут). Очищенный сладкий перец разрезают на узкие полоски и отваривают 5 минут (считая от закипания воды) в отваре от сельдерея, вынимают и оставляют обсохнуть. У промытой фасоли удаляют волокна, фасоль погружают в кипящую подсоленную воду и отваривают почти до размягчения; затем ее вынимают, оставляют обсохнуть и разрезают на скошенные полоски. Приготовленные овощи и лук, разрезанный на куски, раскладывают слоями по нагретым чистым банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями, вишневыми листьями, хреном и заливают горячей заливкой. Заливку готовят так, что отвар, оставшийся от сельдерея и перца, разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию соли снижают на количество, использованное для отваривания) и сахар и доводят до кипения; добавляют уксус, снова доводят до кипения, снимают с плиты и выливают на овощи. Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минтут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Острый овощной салат

Равные доли сладкого красного или зеленого перца, зеленых помидоров и лука Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 - 3 стручка острого перца, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 4 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 г сахара Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

У промытых зеленых помидоров удаляют плодоножки, их разрезают на 2 или 4 части, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отваривают до размягчения. Затем их отцеживают и оставляют обсыхать. Очищенный сладкий перец разрезают на полоски, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отваривают 5 минут, вынимают и оставляют обсыхать. Затем в той же воде отваривают промытый

острый перец. Лук разрезают на кружки, раскладывают слоями вместе с другими овощами и ополоснутыми пряностями по горячим банкам и заливают горячим отваром. Отвар готовят так, что отвар, оставшийся от сладкого и острого перца, разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию снижают на количество, использованное для отваривания) и сахар и доводят до кипения. Добавляют уксус, снова доводят до кипения и выливают на овощи. Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минтут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованные овощи для приготовления салата

Приблизительно равные доли очищенной моркови, сельдерея и вылущенного зеленого горошка, лук Заливка: на 1 л воды 0,2 л 8 % уксуса, 25 г соли, 60 г сахара Пряности (порции на литровую банку): 4 горошины черного перца, кусочек лаврового листа

Очищенный сельдерей разрезают на половинки и затем на пластинки толщиной около 8 мм, которые сразу же погружают в воду, подкисленную лимонной кислотой, чтобы они не темнели на воздухе. Когда весь сельдерей будет покрошен, его отваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), чтобы он легко соскальзывал с вилки. Мягкий сельдерей охлаждают в холодной воде и разрезают на правильные кубики. Очищенную морковь разрезают на кружки или на пластинки тоже толщиной 8 мм, отваривают 10 - 15 минут в подсоленной воде до размягчения (10 г соли на 1 л воды), затем ее вынимают, перекладывают в холодную воду и охлаждают. Затем ее разрезают на кубики. Вылущенный горошек погружают в почти кипящую воду и прогревают при спокойном кипении около 10 минут. Затем его тоже охлаждают в холодной воде. Очищенный лук разрезают на кубики и вместе с остальными овощами и ополоснутыми пряностями рассыпают по горячим банкам. Отвар, оставшийся от сельдерея, разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию снижают на количество, использованное для отваривания) и сахар и доводят до кипения; приливают уксус и снова доводят до кипения. Горячей заливкой заливают овощи, банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 оС - 20 минут, стерилизация при 90 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25

минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Примечание: если готовят одну или две банки стерилизованной овощной смеси, то вместо заливки можно в каждую банку Омния объемом 720 мл положить 0,05 - 0,06 л 8 % уксуса, 15 г сахара (1 ложку) и 5 г соли (1 чайную ложку) и овощи залить кипяченой водой (или водой, оставшейся от отваривания овощей, в этом случае порцию соли снижают на использованное количество).

Стерилизованное лечо

Равный объем помидоров и очищенного сладкого перца (красного, желтого, светло-зеленого, ни в коем случае темно-зеленого, который придает горький привкус продуктам), соль

Очищенный перец разрезают на узкие полоски, помидоры разрезают на пластины (помидоры можно сначала погрузить в кипящую воду, на 1 - 2 минуты переложить в холодную воду и очистить). Приготовленные овощи слегка солят и в тонком слое отваривают в кастрюле до полу густой консистенции. Почти кипящим лечо раскладывают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края протирают, укрепляют крышки и устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой. Стерилизуют его 50 минут при температуре 95 оС. На второй или третий день стерилизацию повторяют при той же температуре в течение 30 минут.

Овощная смесь, засыпанная солью

Морковь, сельдерей, петрушка, соль На 1 кг отваренных овощей 250 г соли

Очищенные овощи разрезают на кубики или мелкие призмочки или протирают на грубой терке, погружают в кипящую подсоленную воду (30 г соли на 1 л воды) и отваривают до размягчения. Затем их отцеживают и оставляют обсохнуть. Овощи взвешивают, на 1 кг овощей добавляют 250 г соли, хорошо перемешивают и раскладывают по сухим чистым банкам. Сверху овощи засыпают тонким слоем соли и закрывают (лучше металлическими крышками). Хранят в прохладном и сухом месте.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ГРИБЫ
.G.GLAV57.TIF;1.92";0.775";TIFF

Консервы из грибов очень популярны из-за хорошего вкуса и запаха и широко применяются при приготовлении пищи.

Учитывая то, что грибы быстро портятся, о них следует позаботиться сразу же после сбора. Грибы собирают в ранние часы, так как охлажденные ночным холодом они смогут дольше выдержать. При сборе их очищают ножом от земли и мусора и

укладывают в корзину, чтобы они не запарились и не помялись. Грибы следует консервировать не позднее, чем через 24 часа после сбора; до этого времени их оставляют на свежем воздухе, чтобы они не запарились и не зачервивели.

Грибы плохо усваиваются, но при консервировании их усвояемость повышается.

Грибы, стерилизованные в сладкокислой заливке

Свежие здоровые молодые грибы Заливка (на 1 кг грибов): 0,35 л воды, 0,15 л 8 % уксуса, 8 г соли (1 чайная ложка), 30 г сахара (2 - 3 чайные ложки) Пряности и добавки (для литровой банки): 1 лавровый лист, 1 чайная ложка желтых горчичных семян, 1/4 чайной ложки душистого перца. 3 - 4 горошины черного перца, лук по вкусу, кружки хрена, морковь и т.п.

Грибы стерилизуют не позднее 24 часов после сбора. Грибы, которые очистили еще в лесу, дома еще несколько раз промывают в холодной воде, мелкие грибы оставляют целыми, лишь подрезают ножки, крупные разрезают на 2 или 4 части.

Приготовленные грибы отваривают 5 - 7 минут (в зависимости от твердости) в кипящей подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды 20 г соли и 1 чайная ложка лимонной кислоты или 8 % уксуса, чтобы грибы побелели). Затем их погружают в холодную воду, охлаждают и после обсыхания раскладывают по чистым банкам. Грибы перекладывают ополоснутыми пряностями и некоторыми из приведенных добавок, заливают горячей заливкой (воду с сахаром и солью разогревают до кипения, добавляют уксус и снова доводят до кипения; заливку с уксусом не кипятят, чтобы не испарился уксус) так, чтобы все грибы были полностью затоплены. Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 98 оС - 20 минут, стерилизация при 98 оС: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом 0,5 л - 25 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованные опята с Капией и луком

Порции для 1 банки Омния объемом 720 мл: приблизительно 250 г свеже собранных опят, 100 г очищенной Капии, 100 г очищенного лука, 0,07 л 8 % уксуса, 12 - 15 г сахара, 5 г соли, 0,16 л воды, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка желтых горчичных семян, 10 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца

Для стерилизации используют только шляпки опят - их промывают несколько раз, крупные разрезают на 2 или 4 части, постепенно отваривают в подсоленной и подкисленной воде (на 1

л воды 20 г соли и 1 чайная ложка 8 % уксуса), затем их охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть. Очищенную Капию разрезают на квадратики, засыпают в кипящую подсоленную воду, отваривают около 5 минут, затем отцеживают, охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть. Грибы и Капию смешивают с грубо нарезанным луком, раскладывают по банкам, при этом перекладывают ополоснутыми пряностями. В банки заливают уксус, добавляют соль и сахар и все заливают кипящей водой, укрепляют крышки, стерилизуют так же, как и в предыдущем рецепте.

Грибы, стерилизованные в кислой заливке

Все готовят так же, как и в грибах в сладкокислой заливке (см. рецепт), но заливку готовят без сахара.

Грибы, стерилизованные в рассоле

Свежие плотные грибы, соль

Очищенные грибы промывают, крупные разрезают на 2 или 4 части и отваривают в воде с небольшой добавкой соли и щепотки лимонной кислоты. Затем отцеживают, ополаскивают холодной водой и хорошо просушенными раскладывают по банкам до высоты на 1,5 см ниже края. Заливают рассолом (на 1 л воды 1 ложка соли без верха), закрывают крышками и стерилизуют.

Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 100 оС - 20 - 25 минут, стерилизация при 100 оС - 90 - 95 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В). Через два дня грибы стерилизуют снова 45 - 50 минут при 100 оС. Для длительного хранения стерилизацию через два дня повторяют (45 - 50 минут при 100 оС). Грибы хранят в прохладном месте.

Грибы, засыпанные солью

Твердые грибы (трубчатые, подосиновики, говорушки и т.п.) На 1 кг очищенных грибов 150 - 200 г соли

Очищенные грибы взвешивают, разрезают на тонкие пластины, раскладывают на дощечках или на решетках и оставляют на солнце слегка подвянуть. Затем их в тазу смешивают с отвешенной порцией соли так, чтобы они хорошо просолились (в плохо просоленных местах могут размножаться опасные бактерии, которые вызывают тяжелое отравление), но не переломились. Грибами набивают сухие, чистые банки так, чтобы между грибами не было воздушных пузырей, поверхность покрывают тонким слоем соли и банки закрывают металлическими крышками или завязывают двойным целлофаном или пергаментом, который следует сверху намочить.

Сушеные грибы

Любые трубчатые грибы, подберезовики, маслята, опята,

рыжики, лисички

Грибы насухо очищают ножом, отрезают червивые части и протирают сухой тряпочкой. Затем их разрезают острым ножом на пластинки толщиной 3 - 5 мм и сушат разложенными на решетках или сухих дощечках (ни в коем случае на жести, так как они почернеют и прилипнут к ней) на солнце или в сушилке. Также их можно подсушить на солнце, а досушить в духовке.

Если грибы сушат на солнце, то их не оставляют на дворе на ночь, чтобы их не намочила роса или дождь. Если их сушат в духовке или в сушилке, то сначала температура должна быть 45 оС, а затем 70 оС.

Грибы следует сушить в течение двух дней, чтобы они сохранили красивую окраску, особенно виды с белой мякотью. Правильно засушенные грибы хрустят. В сухом месте их раскладывают по банкам и закрывают металлическими крышками.

Свеже сушенные грибы можно пропустить через мясорубку, а полученный порошок рассыпать по желобковым банкам, которые закрывают пружиной.

Грибной концентрат

1 кг свежих грибов, 1/2 л воды, 60 г соли

Очищенные промытые грибы мелко крошат, солят и в части воды отваривают до размягчения под крышкой. Затем подливают оставшуюся порцию воды и варят дальше. Мягкие грибы с соком раздавливают и выпаривают в широкой кастрюле, чтобы концентрат слегка загустел, кипящим его разливают по маленьким баночкам (на 12 мм ниже края), обернутым влажным полотенцем, укрепляют крышки и стерилизуют 90 минут при 100 оС. Через 2 дня проводят вторую стерилизацию (45 минут при 100 оС), а для длительного хранения еще третью стерилизацию через 2 дня (так же как и вторую). Хранят в прохладном месте.

Замороженные грибы

Свеже собранные молодые грибы всех видов, соль, лимонная кислота

Очищенные грибы постепенно промывают в воде, разрезают на куски, постепенно засыпают в кипящую подсоленную и слабо подкисленную воду и отваривают около 5 минут. Отцеженные грибы охлаждают в кастрюле или в тазу с холодной водой. Хорошо обсохшие грибы раскладывают одним слоем на фольгу и замораживают в нижней части морозильника, который на это время настраивают на максимальную степень холода (-23 или -26 оС). Замороженные грибы раскладывают по полиэтиленовым мешкам порциями для одноразового использования, их обозначают и из мешков выжимают воздух. Грибы хранят в

морозильнике.

Грибы перед использованием не размораживают, а замороженными погружают в кипящую воду и употребляют без остатка.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

Указатель

некоторых технологических процессов

Способ A - Закрывание банок после заполнения . 52 Способ B - Охлаждение банок после стерилизации . 60 Способ C - Стерилизация вне банок . . . . . 60 Способ D - Пробы на желирование . . . . . 65 Способ E - Заполнение банок мармеладом

и джемом . . . . . 65 Способ F - Очистка фруктовых соков . . . . 80 Способ G - Стерилизация фруктового сусла

в открытых бутылках . . . . . 81 Способ H - Стерилизация фруктового сусла

в закрытых бутылках . . . . . 82 Способ I - Охлаждение сусла . . . . . 80 Способ J - Выщелачивание сока из фруктов паром 79 Способ K - Фильтрация фруктового сока мешком . 71 Способ L - Фильтрация фруктового сока полотняными

салфетками . . . . . 71 Способ M - Засахаривание фруктов . . . . . 85 Способ N - Сушка фруктовых паст . . . . . 76 Способ O - Приготовление уксусной заливки . . 271 Способ P - Сушка фруктов и овощей . . . . . 86 Способ Q - Стерилизация сусла в закрытых банках 83

Таблица 1. Основные вещества, входящие в состав фруктов Данные приведены в процентах к съедобной части свежих фруктов.

Вид фрукта	Сухие вещества	Сахариды	Волокнистые вещества	Белки	Все кислоты	Минеральные вещества	Дубильные
	%	%	%	%	%	%	%
абрикос	16,76	7,56	0,70	0,94	1,01	0,73	0,08
айва	16,66	7,38	1,80	0,50	0,89	0,40	0,10
апельсин	13,86	8,67	0,50	0,82	1,34	0,45	
брусника	15,33	7,41	1,00	0,66	2,15	0,33	0,25
бузина черная	18,65	6,62	6,10	2,55	0,78	0,56	
виноград	24,80	16,9	1,96	0,70	0,95	0,43	2,00
вишня	16,21	8,34	0,27	1,08	1,50	0,50	0,18
груша	16,34	9,59	2,16	0,42	0,35	0,34	0,04
ежевика	15,97	5,95	4,84	1,16	1,06	0,51	0,29
клубника лесная	16,01	6,13	4,40	1,02	1,47	0,76	0,41
клубника							

садовая 11,36 6,33 2,60 1,08 1,32 0,65 0,20 крыжовник 13,53 6,06 2,82 0,85 1,82 0,45 0,09 лимон 13,53 2,68 1,80 0,61 5,29 0,48 малина 15,65 5,18 5,23 1,24 1,45 0,50 0,25 мирабель 14,27 6,47 0,74 0,80 1,02 0,57 0,15 мушмула 28,57 11,0 2,85 0,60 0,52 0,85 0,05 персик 16,18 7,52 0,78 0,70 0,77 0,61 0,10 ренклод 17,90 7,92 0,63 0,81 0,97 0,40 0,17 рябина 22,80 8,00 3,10 1,21 2,32 0,90 0,42 слива 17,66 8,50 0,53 0,72 1,18 0,55 0,13 смородина красная 16,27 5,33 4,07 1,12 2,16 0,66 0,13 смородина черная 20,78 7,56 4,50 1,30 3,30 0,75 0,39 черешня 17,88 10,2 0,25 0,85 0,72 0,53 0,10 черника 15,24 6,82 1,91 0,75 1,10 0,49 0,27 чернослив 17,10 8,72 0,48 0,73 1,08 0,60 0,09 шиповник 55,60 13,9 14,2 3,37 2,64 3,42 яблоко 16,30 10,5 1,50 0,40 0,80 0,40 0,10

Таблица 2. Основные вещества, входящие в состав овощей Данные приведены в процентах к съедобной части свежих овощей

Вид овоща Сухие Белки Жиры Саха- Волокна Ми
вещества риды нера
льные
вещес
тва
% % % % % %

брюква 8,70 1,90 0,14 4,66 0,89 0,93 горошек зеленый 22,00 6,32 0,41 12,40 2,00 0,87 дыня 8,50 0,84 0,13 6,35 0,66 0,52 капуста белокочанная 7,85 1,50 0,17 4,16 1,18 0,86 капуста брюссельская 15,87 5,52 0,47 6,88 1,39 1,62 капуста краснокочанная 7,51 1,60 0,15 4,06 0,94 0,76 капуста савойская 9,15 2,34 0,32 4,52 0,94 0,98 капуста цветная 8,90 2,67 0,31 4,90 0,99 0,87 лук 11,83 1,27 0,15 9,13 0,74 0,54 лук-порей 12,46 2,72 0,29 6,30 1,46 1,21 морковь 11,90 1,16 0,27 8,24 1,13 0,93 огурец 3,43 0,77 0,13 1,59 0,50 0,45 петрушка 15,55 3,60 0,85 7,10 1,80 1,70 помидор 6,24 0,98 0,24 3,70 0,72 0,59 ревень 5,77 0,64 0,10 3,14 0,71 0,85 редис 6,54 1,22 0,12 3,64 0,72 0,84 редька 9,74 1,56 0,11 5,97 1,12 1,01 салат кочанный 4,96 1,35 0,24 1,92 0,59 0,86 свекла красная 10,19 1,21 0,08 7,41 0,92 0,89 сельдерей 10,70 1,65 0,26 5,90 1,08 0,99 спаржа 6,14 1,82 0,17 2,65 0,89 0,60 турнепс 9,55 1,28 0,20 5,50 1,04 0,70 тыква 9,59 1,15 0,16 6,25 1,26 0,78 фасоль желтая 7,39 1,77 0,16 3,85 0,99 0,61 фасоль зеленая 10,90 2,51 0,21 6,22 1,22 0,74 хрен 24,00 2,70 0,35 14,50 3,00 1,50 черный корень 19,82 1,42 0,45 14,60 2,34 0,99 чеснок 30,58 5,58 0,13 22,66 0,88 1,31 шпинат 8,50 2,69 0,38 2,93 0,68 1,83 грибы - в среднем 10,7 3,9 0,4 4,0 1,5 0,9 трубчатые 12,9 5,4 0,4 5,1 1,0 1,0 лисичка 8,5 2,6 0,4 3,8 1,0 0,7 рыжик 11,3 3,1 0,7 3,2 3,6 0,7

Таблица 3. Содержание витаминов в некоторых фруктах и овощах Приведено содержание витаминов в 100 г свежих фруктов и свежих овощей. Одна международная единица витамина А

(ретинола-аксерофтола) означает 0,6 мг В-каротина.

овощи, фрукты Витамин А, Витамин В1, Витамин В2 Витамин С

ретинол, тиамин, рибофлавин L-аскорби- МЕ мг мг новая кислота,

мг,

абрикос 2500 30 50 3-10 апельсин 190 80 8-40 50-70 арбуз 590 50 50 5-13*) брусника 120 20 20 8-20 брюква - **) 60-80 20-50 25-70 виноград 15 2 6 1-12 вишня 720 30 20 5-19 горошек зеленый 500-700 80-300 90-160 20-40 грецкий орех 30 300-480 130 6+) груша 14 60-170 100 3-17 ежевика 200 30-40 40 12-22 капуста белокочанная 80 60-260 50 15-70 капуста брюссельская 1360 130 - 15 капуста краснокочанная 80 60-130 60 45-100 капуста савойская 7600 100-160 100-260 50-100 капуста цветная 90 100-200 50-100 50-70 клубника лесная - - - 17-50 клубника садовая 60 30 70 33-80 крыжовник 290 150 - 15-60 лимон - 40-60 3 50 лук 20-50 20-160 10-40 2-10 лук-порей - 20-120 30 10-20 малина 130 20-90 70 10-28 мирабель - - - 3-12 морковь 12000 60-160 10-80 5-6 огурец почти нет 30-120 4-40 6 перец сладкий 630 40 70 120-400 персик 700-900 20-40 50-70 10-20 петрушка (корень) - 110 90 5-40***) помидор 1100 60-160 5-40 20-40 ревень 30 0-10 - 11-15 редис 30 30-50 20 10-25 ренклод 350 60 40 5 салат кочанный 1000 60-200 80-110 2-10 свекла красная 10-20 20-60 50-100 10 сельдерей (корень) 0 50 40 7-10 сливы 350 60200 40 6 смородина красная 120 40-80 - 20-40 смородина черная 240 60 - 90-150-400 спаржа 1000 20-160 190 20-30 тыква (желтая) 800 40 30 2-8 укроп 2000 50 80 100 фасоль 630 80 110 15 хрен - - - 100 черешня 620 50 60 7-12 черника 280 20 20 6-8 чеснок 20 20 30 10-20 шиповник 5000 100 7-30-250 100-4500 шнит-лук 10000 160 240 40-60 шпинат 10000 80-240 50-200 16-50 яблоко (садовое) 90 40-80 30-40 5-46

Примечания к таблице 3:

*) дыня: 10-40

) нет надежных данных *) зеленая ботва: 6500 МЕ ретинола, 150 мг L-аскорбиновой кислоты

+) незрелый: до 100

Таблица 4. Содержание минеральных веществ во фруктах и овощах Приведено содержание в мг оксидов в 100 г свежего вещества с удаленными несъедобными частями,

Фрукты, овощи мг/100 г

оксид

калия натрия кальция магния железа фосфора

абрикос 259 19 21 13 7 49 ананас 201 36 49 36 6,3 22 апельсин 555 6 208 47 22 96 банан 435 73 22 53 26 98 брусника 109 5 38 16 2 29 виноград 541 30 46 24 10 168 вишня 328 10 38

34 12 118 горох 1185 51 96 192 7 1390 горошек зеленый 387 29 47 71 2 283 грейпфрут 282 2 24 17 1 71 груша 177 27 25 17 3 49 дыня 87 11 15 5 2 7 ежевика 200 - 89 53 - 69 капуста белокочанная 572 42 70 39 8 216 капуста брюссельская 452 5 35 33 8 291 капуста краснокочанная 295 52 40 29 26 63 капуста савойская 675 6 160 51 29 257 капуста цветная 140 65 139 29 1 132 клубника садовая 126 28 41 22 13 87 кольраби 407 75 126 79 35 252 крыжовник 292 30 79 22 0,9 64 лимон 550 4 183 46 25 114 лук 154 35 43 11 2 54 лук-порей 239 110 81 23 59 130 малина 216 - 70 53 - 105 мирабель 273 36 28 25 7 98 морковь 250 156 77 34 7 88 огурец 209 17 28 18 3 53 орехи 53 69 203 153 5 933 персик 285 41 63 18 7 81 петрушка 1300 45 455 86 12 586 помидор 378 169 60 85 23 93

Таблица 4. (продолжение)

Фрукты, овощи мг/100 г

оксид

калия натрия кальция магния железа фосфора

ревень 353 31 59 55 9 84 редис 508 63 136 48 32 128 салат кочанный 387 78 151 64 55 94 свекла красная 121 348 42 2 8 70 сельдерей 406 177 123 55 13 121 сельдерей (лист) 572 89 257 72 5 145 слива 308 13 18 22 5 57 смородина красная 132 1 12 8 0,1 22 смородина черная 448 4 84 28 180 198 спаржа 198 23 19 18 2 80 тыква 81 88 32 14 11 136 фасоль 259 14 59 51 11 136 черешня 82 147 22 1 3 43 черника 37 34 18 4 1 5 чернослив 265 14 29 14 21 79 шнит-лук 329 41 205 53 15 148 шпинат 592 116 833 98 6 426 яблоко 82 16 11 5 1 22

Таблица 5. Содержание пектиновых веществ в свежих фруктах Данные приведены в процентах к съедобной части свежих фруктов.

Вид фрукта среднее максимальное минимальное

абрикос 1,00 бузина 0,12 виноград 0,47 0,94 0,10 вишня 0,34 груша 0,88 1,34 0,44 ежевика 0,83 1,50 0,22 клубника лесная 1,00 1,50 0,50 клубника садовая 0,66 0,78 0,36 крыжовник 0,88 1,43 0,29 малина 0,66 1,50 0,18 мирабель 0,89 1,08 0,67 персик 0,48 ренклод зеленый 0,88 1,14 0,25 слива 0,51 1,21 0,89 смородина красная 0,73 1,47 0,24 смородина черная 0,89 1,60 0,11 черешня 0,46 1,45 0,11 черника 0,37 0,49 0,26 чернослив 1,05 1,53 0,61 яблоко 1,00 1,49 0,49